فرن الميكروويف

دليل المستخدم

MG32J5133A*

SAMSUNG

المحتويات

استخدام هذا الدليل ٤

فيما يلي الرموز المستخدمة في هذا الدليل: ٤

إرشادات السلامة ٥

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة ٥

التركيب ١٣

الأدوات المرفقة ١٣
مكان التركيب ١٥
الصينية الدوارة ١٥

الصيانة ١٦

التنظيف ١٦
الاستبدال (الإصلاح) ١٧
العناية في حالات عدم الاستخدام لفترات طويلة ١٧

ملاحظات قبل بدء التشغيل ١٨

الوقت الحالي: ١٨
توفير الطاقة ١٨
قفل للأطفال ١٩
تشغيل/إيقاف الصوت ١٩
مؤقت المطبخ ١٩
نظرة عامة على طاقة الميكروويف ٢٠
أدوات الطهي الخاصة بالميكروويف ٢١

عمليات الطهي ٢٣

لوحة الوظائف ٢٣
خطوات بسيطة لبدء التشغيل ٢٤
الوضع اليدوي ٢٥
الإعدادات العامة ٢٨
الوضع الآلي ٣٠
الطهي بما يناسب احتياجاتك ٣٦
إزالة الروائح ٤١

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 2 2015-03-11 10:43:37

المحتويات

الطهي بأسلوب ذكي ٤٢

دليل الطهي باستخدام الميكروويف ٤٢
الشواية ٤٥
ميكروويف + شواية ٤٥
دليل إعادة التسخين ٤٦
دليل فك التجميد ٤٨
سريع وسهل ٥٠

استكشاف المشكلات وحلها ٥١

تعليمات الفحص ٥١
رمز المعلومات ٥٦

المواصفات الفنية ٥٧

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 3 2015-03-11 10:43:37

استخدام هذا الدليل

لقد حصلت الآن على فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك معلومات مهمة حول الطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميحات مفيدة للطهي
- تلميحات للطهي

فيما يلي الرموز المستخدمة في هذا الدليل:

تحذير

الممارسات العشوائية أو غير الآمنة قد ينجم عنها حدوث **إصابات جسدية خطيرة أو الوفاة**.

تنبيه

الممارسات العشوائية أو غير الآمنة قد ينجم عنها **حدوث إصابات جسدية طفيفة أو تلف بالممتلكات**.

ملاحظة

تلميحات أو مقترحات أو معلومات مفيدة تساعد المستخدمين في التعامل مع المنتج.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 4 2015-03-11 10:43:37

إرشادات السلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.

تأكد من اتباع احتياطات السلامة دائمًا.

قبل استخدام الفرن، تأكد من اتباع الإرشادات الآتية.

وظيفة الميكروويف فقط

تحذير: في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير: في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.

تحذير: يجب عدم تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط ولا يجب استخدامه في الأماكن التالية:

- مجموعة المطابخ الموجودة بالمحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
- البيوت الملحقة بالمزارع؛
- بواسطة نزلاء الفنادق والاستراحات والبيئات السكنية الأخرى؛
- أماكن النوم وتناول الفطور.

تحذير: يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء الإرشادات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيدًا المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 5 2015-03-11 10:43:37

إرشادات السلامة

تحذير: يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. ينبغي عدم إجراء عمليات التنظيف والصيانة التي يمكن للمستخدم القيام بها بواسطة الأطفال أقل من ٨ سنوات ودون الخضوع للإشراف.

استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط.

عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة تجنبًا لاشتعالها.

فرن الميكروويف مخصص لتسخين الأغذية والمشروبات. وقد يؤدي تجفيف الأغذية أو الأقمشة وتسخين ألواح التدفئة أو نعال البابوج أو قطع الإسفنج أو الأقمشة الرطبة أو المواد المشابهة لذلك إلى مخاطر الإصابة أو الاشتعال أو الحرائق.

في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربائي، واترك باب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال.

تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها؛ لذا يجب توخي الحذر عند عند الإمساك بالحاوية.

تحذير: يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات طعام الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق.

يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 6 2015-03-11 10:43:37

يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام.

يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام داخل المركبات أو العربات المغطاة أو ما يشبهها.

هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو ذهنية (بما في ذلك الأطفال) أو ممن لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.

يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر.

يجب عدم تنظيف الجهاز باستخدام آلة نفاثة للمياه.

يجب وضع هذه الفرن في الاتجاه والارتفاع الصحيحين بحيث يمكن الوصول إلى تجويف الفرن ومنطقة التحكم بها بسهولة.

يجب تشغيل الفرن مع الماء لمدة ١٠ دقائق قبل استخدامه لأول مرة.

إذا أصدر الفرن ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان، افصل مأخذ الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.

يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.

ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط (في وضع حر)، ويجب عدم وضعه في خزانة.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 7 2015-03-11 10:43:37

إرشادات السلامة

وظيفة الفرن فقط - اختياري

تحذير: عند تشغيل الجهاز في وضع الطهي المجمع، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.

يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.

تحذير: قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.

يجب عدم استخدام منظف يعمل بالبخار.

تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل وضع المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربية.

لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.

تحذير: يُصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.

ومن ثمّ، يتعين عليك توخي الحذر لتجنّب لمس الأجزاء الساخنة.

يجب الحفاظ على الأطفال أقل من ٨ سنوات بعيدًا عن المنتج إلا إذا كانوا مراقبين بصفة مستمرة.

يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. لا يُمكن للأطفال إجراء التنظيف وصيانة الجهاز دون مراقبة.

قد تكون درجة حرارة الأسطح مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

قد يصبح الباب أو السطح الخارجي ساخنًا عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

يجب أن يكون الجهاز والسلك الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال ممن يقل عمرهم عن ٨ سنوات.

هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 8 2015-03-11 10:43:37

السلامة العامة

⚠ تحذير

يقتصر تعديل فرن الميكروويف أو إصلاحه على فريق العمل المؤهل.

لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى في أواني مغلقة عند استخدام وظيفة الميكروويف.

يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.

لا تقم بتركيب الجهاز: بالقرب من السخان أو مواد قابلة للاشتعال؛ أو في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مليء بالأتربة. أو في مكان مُعرض لأشعة الشمس المباشرة والماء أو في مكان قد يتسرب فيه الغاز؛ أو على أرضية غير مستوية.

يجب تثبيت هذا الجهاز على الأرض بشكل سليم وفقًا للمعايير المحلية والدولية.

قم بإزالة جميع المواد الغريبة كالأتربة أو الماء من أطراف قابس التيار الكهربي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بصفة دورية.

لا تقم بسحب سلك التيار الكهربي أو ثنيه بشكل مفرط أو تضع أشياء ثقيلة عليه.

عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان أو الغاز النفطي المسال أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فورًا دون لمس قابس التيار الكهربي.

لا تلمس قابس التيار الكهربي بأيدٍ مبتلة.

لا توقف تشغيل الجهاز عن طريق فصل قابس التيار الكهربي عندما يكون قيد التشغيل.

لا تُدخل أصابعك أو أي مواد غريبة إلى الفرن. وفي حالة دخول أي مواد غريبة إلى الفرن (مثل الماء)، افصل مأخذ الكهرباء واتصل بأقرب مركز خدمة.

تجنّب تعريض الجهاز لضغط مفرط.

لا تضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر. مثل حوض الماء أو سطح زجاجي.

لا تستخدم البنزين أو التِنر أو منظفات البخار أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الجهاز.

تأكد من تطابق مستوى فولطية الكهرباء والتردد والتيار الكهربي لديك مع مواصفات المنتج.

قم بتوصيل قابس التيار الكهربي بمأخذ الحائط بإحكام. لا تستخدم محوّل كهرباء متعدد المقابس أو سلكًا إضافيًا أو محوّل كهرباء.

لا تعلق سلك الكهرباء على شيء معدني أو تُدخله بين أي أشياء أو تضعه وراء الفرن.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 9 2015-03-11 10:43:38

إرشادات السلامة

ولا تستخدم مقبس كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مأخذ حائط مفكوك. عند تلف قابس أو سلك الكهرباء، اتصل بأقرب مركز خدمة.

لا تصُب ماءً أو ترشه مباشرة داخل الفرن.

لا تضع أي أشياء على الفرن أو داخله أو على باب الفرن.

لا ترش مواد متطايرة، مثل المبيدات الحشرية على سطح الفرن.

لا تخزّن أي مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن. توخ الحذر عند تسخين أطباق أو مشروبات تحتوي على الكحول؛ حيث إن أبخرة الكحول قد تلمس جزءًا ساخنًا بالفرن.

يجب إبعاد الأطفال عن الباب عند فتحه أو غلقه لأنهم ربما يحشرون أنفسهم عند الباب أو ربما تُحشَر أصابعهم داخل الباب.

تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها. لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف، انتظر «دومًا» لمدة تبلغ ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب «دومًا» بعد التسخين.

في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات «الإسعافات الأولية» الآتية:

- اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
- قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
- لا تضع دهان كريم أو زيتًا أو غسولاً على الحرق.

لا تضع الصينية أو الرف في الماء بعد الطهي بفترة قصيرة؛ فقد يؤدي ذلك إلى كسر الصينية أو الرف أو تلفه.

لا تشغل فرن الميكروويف لقلي الأطعمة التي تحتوي على دهون عالية، وذلك بسبب عدم القدرة على التحكم في درجة حرارة الزيت. قد يؤدي ذلك إلى فوران السائل الساخن.

⚠ تنبيه

استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف «فقط»؛ و«لا» تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وغيرها من الأدوات.

قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية.

السبب: قد يحدث ماس كهربائي أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.

لا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.

حدد مدد تسخين قصيرة لمقادير الطعام القليلة؛ وذلك لتجنّب التسخين الزائد أو تعرّض الطعام للاحتراق.

لا تضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.

يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد يتفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛ كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، إلخ.

لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق؛ إذ قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن. كما قد ترتفع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وتتوقف عن العمل تلقائيًا حتى تبرد بشكل كافٍ.

استخدم دومًا قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بحروق غير متوقعة.

حرّك السوائل بشكلٍ جزئيٍ أثناء عملية التسخين أو بعد انتهائها، مع ترك السوائل دون تقليب لمدة ٢٠ ثانية بعد التسخين مباشرة لتجنّب الغليان المفاجئ.

قف بعيدًا عن الفرن بمقدار طول ذراعك عند فتح باب الفرن لتجنّب التعرّض لحروق من جرّاء الهواء الساخن المندفع منها.

لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا. وعند حدوث ذلك، سيتم إيقاف تشغيل فرن الميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة للحفاظ على سلامتك. ومن ثمَّ، فإننا نوصي بوضع كوب ماء داخل الفرن بشكل دائم لامتصاص طاقة الميكروويف في حالة تشغيل الفرن بشكل غير مقصود.

ركّب الفرن وفقًا للمسافات المذكورة في هذا الدليل. (راجع «تركيب فرن الميكروويف».)

يجب توخي الحذر عند توصيل أي أجهزة كهربائية بالمقابس القريبة من الفرن.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 11 2015-03-11 10:43:38

إرشادات السلامة

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف. (وظيفة الميكروويف فقط)

قد يؤدي عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية إلى التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

أ. يجب عدم تشغيل الفرن تحت أي ظرف من الظروف عندما يكون باب الفرن مفتوحًا أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.

ب. لا تضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الأمامي ولا تسمح بتراكم فضلات الطعام أو المنظِّف على أسطح إحكام الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلَّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

ج. لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

1) الباب (تعرّضه للثني)

2) مفصَّلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

3) قفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق

د. يجب عدم ضبط الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنِّعة.

ستقوم Samsung بفرض رسوم مقابل استبدال أيّ أجزاء ملحقة أو إصلاح أيّ عيب تجميلي في حالة تلف الوحدة و/أو تلف الأجزاء الملحقة أو فقدها بسبب العميل. العناصر التي يغطيها هذا الشرط:

أ. وجود نتوء أو كشط أو كسر في الباب أو المقبض أو اللوحة الخارجية أو لوحة التحكم.

ب. كسر في صينية الفرن أو موجهة الدوران أو أداة التدوير أو الحامل السلكي أو فقد أي منهم.

- استخدم هذا الجهاز للغرض المخصص له فقط كما هو مذكور في دليل الإرشادات. لا تغطي التحذيرات وإرشادات السلامة المهمة الواردة في هذا الدليل جميع الظروف والمواقف المحتمل حدوثها. لذا، يقع على عاتقك مسؤولية اتباع المنطق السليم والتعامل بحذر ومراعاة الانتباه عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
- ونظرًا لأن إرشادات التشغيل التالية تنطبق على طُرز متعددة، فإن خصائص الميكروويف التي تستعمله قد تختلف قليلاً عن تلك الموصوفة في هذا الدليل. كما أن بعض علامات التحذير المذكورة قد تكون غير قابلة للتطبيق. إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات، اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع www.samsung.com للحصول على التعليمات أو المعلومات.
- يُستخدم هذا الميكروويف بغرض تسخين الطعام، ويقتصر على الاستخدام المنزلي فقط. لا تقم بتسخين أي نوع من الأقمشة أو الوسائد المحببة حتى لا تحترق أو تؤدي إلى نشوب حريق. ولن تتحمل الشركة المصنّعة أية أضرار ناجمة عن الاستخدام الخاطئ للجهاز.
- قد يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

الرجاء التخلص من مواد التغليف الخاصة بهذا المنتج أو إعادة استخدامها بالأسلوب المتبع بيئياً. الرجاء الاتصال بالهيئات المحلية الخاصة بك للاستفسار عن كيفية التخلص من هذا المنتج بأمان وبما لا يضر البيئة.

يتوافق المنتج والسلك الخاص به مع معيار درجة الحرارة الاستوائية SASO/IEC. ويتمثل الاختلاف الوحيد في متطلبات الرفع والمقطع العرضي ولا يؤثر ذلك على السلامة، في حين أنه لا يفضل من الناحية العملية تغيير سلك الكهرباء نظرًا لصغر حجم الحيز المخصص للسلك مثلاً.

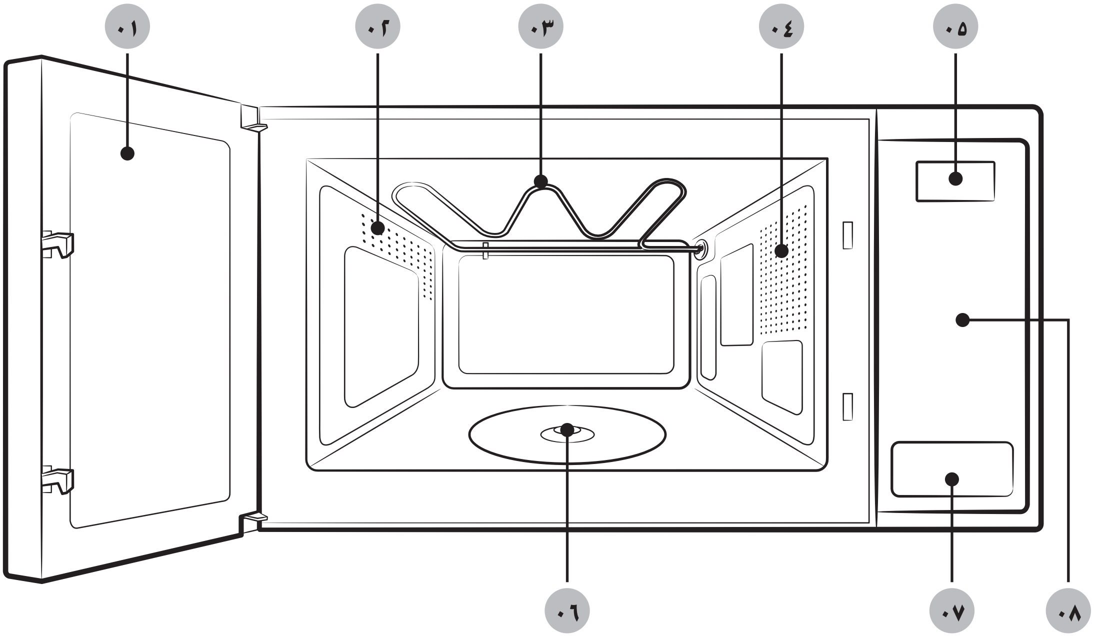
MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 12 2015-03-11 10:43:38

التركيب

الأدوات المرفقة

تأكد أن جميع الأجزاء والملحقات مرفقة في عبوة المنتج. إذا كانت لديك مشكلة تتعلق بالفرن أو الملحقات. فاتصل بخدمة عملاء Samsung المحلي أو اتصل ببائع التجزئة.

نظرة عامة على ميزات الفرن



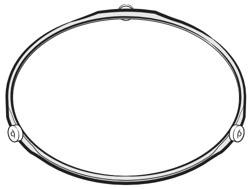
٠١ الباب	٠٢ فتحات التهوية	٠٣ عنصر التسخين
٠٤ إضاءة الفرن	٠٥ شاشة العرض	٠٦ أداة التدوير
٠٧ زر الفتح (الباب)	٠٨ لوحة الوظائف	

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 13 2015-03-11 10:43:38

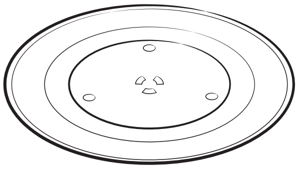
التركيب

الأدوات الإضافية

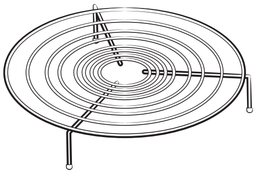
تُرفق مع الفرن ملحقات مختلفة لمساعدتك على تحضير أنواع متنوعة من الطعام.



الحلقة الدوارة



الصينية الدوارة



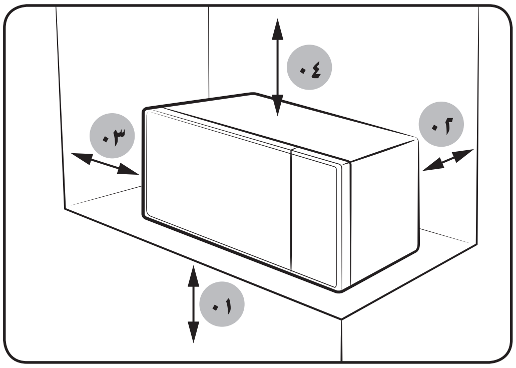
رف الشواء

الحلقة الدوارة	توضع في منتصف قاعدة الفرن لتدعم الصينية الدوارة.
الصينية الدوارة	توضع على الحلقة الدوارة مع تعشيق مركزها في أداة التدوير. وتعمل كقاعدة للطهي.
رف الشواء	يستخدم هذا الرف المعدني كشواية. أو يُدمج في أوضاع الطهي الأخرى. ضعها على الصينية الدوارة.

ملاحظة

- لا تشغّل الفرن دون وضع الصينية الدوارة على الحلقة الدوارة.

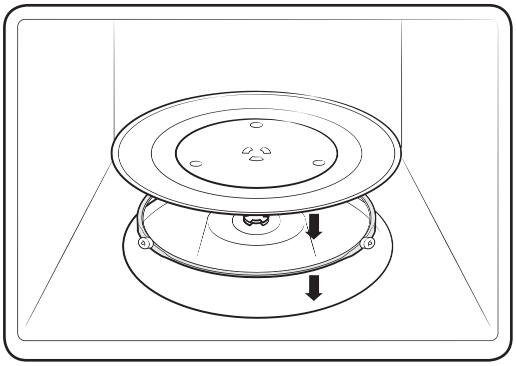
مكان التركيب



٠١ ارتفاع ٨٥ سم عن الأرض
٠٢ ١٠ سم من الجدار الخلفي
٠٣ ١٠ سم من الجانب
٠٤ ٢٠ سم من أعلى

- ضع الفرن فوق سطح أملس ومسطح يرتفع عن الأرض حوالي ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن.
- عند تركيب الفرن، تأكد من تهويته بشكل جيد عن طريق ترك مسافة ١٠ سم على الأقل من الجهة الخلفية والجانبين ومسافة ٢٠ سم من الجهة العلوية.
- يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة. على سبيل المثال، وضعه بجوار أفران ميكروويف أخرى أو مدفأة.
- التزم بمواصفات مصدر الطاقة الخاصة بهذا الفرن. استخدم كبلات التمديد المعتمدة فقط في حالة الضرورة.
- امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام الفرن للمرة الأولى.

الصينية الدوارة



قم بإزالة كافة مواد التغليف من داخل الفرن. وقم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار. تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 15 2015-03-11 10:43:38

الصيانة

التنظيف

نظف الفرن بشكل منتظم لمنع تراكم القاذورات فوقه الفرن أو داخله. كما يجب عليك العناية بالباب وقفله والصينية الدوارة والحلقة الدوارة (في الطُرز المتوفرة بها هذه العناصر فقط).

في حالة تعذر الفتح أو الإغلاق بسهولة، تحقق أولاً من عدم تراكم قاذورات على قفلي الباب. واستخدم قطعة قماش ناعمة مبللة بماء وصابون لتنظيف الأسطح الداخلية والخارجية للفرن. ثم اشطفها وجففها جيداً.

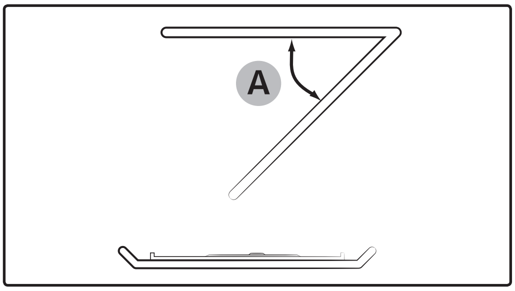
لإزالة القاذورات الصعبة والروائح الكريهة من داخل الفرن

١. ضع كوباً به عصير ليمون مخفف في منتصف الصينية الدوارة.

٢. وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.

٣. بعد اكتمال دورة التسخين، انتظر حتى يبرد الفرن، ثم افتح الباب ونظف حجيرة الفرن.

للتنظيف داخل الطُرز ذات السخان المتأرجح



لتنظيف الجهة العلوية من حجيرة الفرن، قم بخفض عنصر التسخين العلوي بزاوية ٤٥ درجة (A) كما هو موضح بالصورة. سيسهل ذلك تنظيف الجزء العلوي. عند الانتهاء، أعد عنصر التسخين العلوي إلى وضعه الأصلي.

⚠ تنبيه

- حافظ على نظافة الباب وقفله وتأكد من إمكانية فتح الباب وإغلاقه بسهولة. وإلا فقد يتأثر عمر الفرن سلباً.
- يجب عدم سكب ماء في فتحات تهوية الفرن.
- لا تستخدم أي مواد كاشطة أو كيماوية للتنظيف.
- بعد كل مرة يتم استخدام الفرن فيها، استعمل منظفاً مخففاً لتنظيف حجيرة الفرن بعد انتظار مدة كافية ليبرد الفرن.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 16 2015-03-11 10:43:39

الاستبدال (الإصلاح)

⚠ تحذير

لا يحتوي الجزء الداخلي لهذا الفرن على أي أجزاء قابلة للإزالة بواسطة المستخدم. لذا يرجى عدم محاولة استبدال محتويات الفرن أو إصلاحه بنفسك.

- إذا واجهتك أي مشكلة مع المفصلات أو الأقفال و/أو الباب فاتصل بفني مختص أو مركز خدمة Samsung المحلي للمساعدة الفنية.
- إذا أردت استبدال مصباح الإضاءة، فاتصل بمركز خدمة Samsung المحلي. ويرجى عدم استبداله بنفسك.
- إذا واجهتك أي مشكلة مع الجسم الخارجي للفرن، فافصل سلك التيار الكهربائي من مصدر الطاقة، ثم اتصل بمركز خدمة Samsung المحلي.

العناية في حالات عدم الاستخدام لفترات طويلة

- إذا كنت لا تستخدم الفرن لفترة زمنية طويلة، فافصل سلك التيار الكهربائي وانقل الفرن إلى موقع جاف وخالٍ من الأتربة. فقد تؤثر الأتربة والرطوبة المتراكمة داخل الفرن على أدائه.

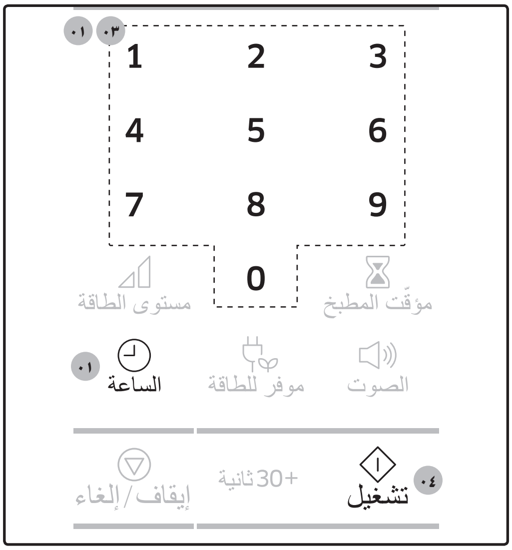
MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 17 2015-03-11 10:43:39

ملاحظات قبل بدء التشغيل

هناك بعض المعلومات الأساسية التي يجب معرفتها قبل بدء تنفيذ وصفة الطعام مباشرةً. يمكنك ضبط/تغيير الساعة أو مؤقت المطبخ وفقًا لاحتياجاتك وذلك قبل بدء أي وضع للطهي أو خلاله.

الوقت الحالي:

يجب ضبط التوقيت الصحيح للساعة لضمان صحة العمليات التلقائية. يمكن عرض الوقت بتنسيق ٢٤ ساعة (افتراضي) أو ١٢ ساعة. يجب ضبط الساعة.



لعرض الوقت بتنسيق ١٢ ساعة / ٢٤ ساعة:

١. اضغط على الزرين **الساعة** و0 في نفس الوقت لمدة ثانية.
٢. وسيتم عرض تنسيق الوقت الذي تريد تعيينه (١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة).
٣. إذا كنت تريد تغيير تنسيق الوقت مرة أخرى، فاضغط على أزرار **الأرقام**.
على سبيل المثال، اضغط على "1" لتعيين تنسيق ١٢ ساعة أو اضغط "2" لتعيين تنسيق ٢٤ ساعة.
٤. اضغط على الزر **تشغيل** لتأكيد إعدادك.

لضبط الوقت الحالي:

١. اضغط على **الساعة**.
٢. استخدم أزرار الأرقام لإدخال الوقت الحالي. على سبيل المثال، اضغط على "5" و"0" و"0" على التوالي لضبط الساعة على 5:00.
٣. اضغط على الزر **تشغيل** لتأكيد إعداداتك.
بعد ذلك يومض مؤشر النقطتين (:) عدة مرات.

توفير الطاقة

لتقليل استهلاك الطاقة في حالة عدم استخدام الفرن. استخدم وظيفة توفير الطاقة بالفرن.

- لتنشيط وظيفة توفير الطاقة. اضغط على الزر **موفر الطاقة** لإيقاف تشغيل الشاشة.
- لإلغاء تنشيط وظيفة توفير الطاقة. افتح الباب أو اضغط على الزر **موفر الطاقة** مرة أخرى. وستعاود الشاشة العمل مع عرض التوقيت الحالي.

توفير الطاقة التلقائي

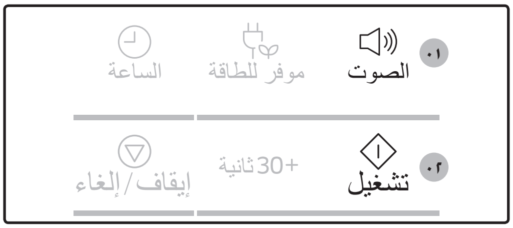
- بعد مرور ٢٥ دقيقة من عدم إجراء المستخدم لأي عملية. يدخل الفرن تلقائيًا في وضع توفير الطاقة. كما سيتم إلغاء تشغيل أي وظيفة سابقة وعرض الوقت الحالي.
- سينطفئ مصباح الفرن بعد مرور ٥ دقائق من فتح الباب.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 18 2015-03-11 10:43:39

قفل للأطفال

لتجنب وقوع حوادث. تمنحك وظيفة التأمين ضد عبث الأطفال ميزة تعطيل أزرار التحكم فيما عدا الزر توفير الطاقة.
اضغط مطولاً على الزر **إيقاف/الإلغاء** لمدة ٣ ثوانٍ للتنشيط. أو اضغط مطولاً لمدة ٣ ثوانٍ مرة أخرى لإلغاء تنشيط تأمين لوحة الوظائف.

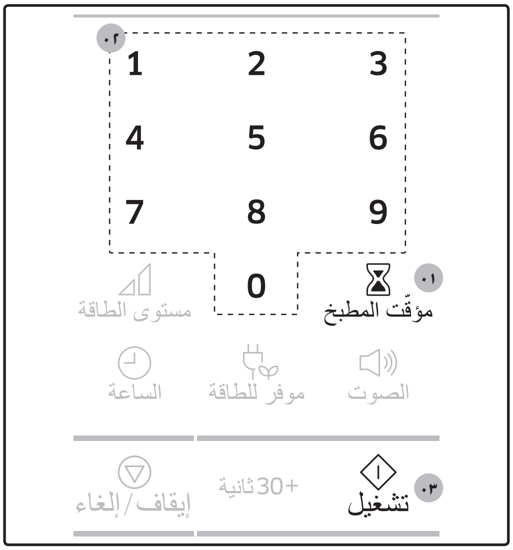
تشغيل/إيقاف الصوت



يمكنك كتم أو تشغيل صوت تنبيه الفرن أو نغمته.

- لكتم الصوت. اضغط على **الصوت** لعرض "OFF" (إيقاف تشغيل) على الشاشة. بعد ذلك. اضغط على **تشغيل**.
- لإلغاء كتم الصوت. اضغط على **الصوت** لعرض "ON" (تشغيل) على الشاشة. بعد ذلك. اضغط على **تشغيل**.

مؤقت المطبخ

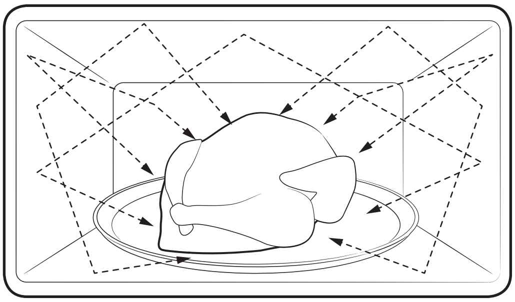


١. اضغط على **مؤقّت المطبخ**.
٢. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط مدة الطهي.
٣. اضغط على الزر **تشغيل**.

ملاحظات قبل بدء التشغيل

نظرة عامة على طاقة الميكروويف

أشعة الميكروويف هي عبارة عن موجات كهرومغناطيسية عالية التردد. يستخدم الفرن الماجنترون المضمّن لتوليد أشعة ميكروويف تستخدم في طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.



١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساوٍ باستخدام نظام التوزيع الدوار. ولذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.

٢. يمتص الطعام أشعة الميكروويف حتى عمق ٢,٥ سم تقريبًا. بعد ذلك. تتشتت أشعة الميكروويف داخل الطعام مع مواصلة الطهي.

٣. تتأثر مدة الطهي بحالات الطعام التالية:

- الكمية والكثافة
- رطوبة المحتوى
- درجة الحرارة الأولية

(خاصةً في حالة تجمد الطعام)

ملاحظة

يحتفظ الطعام المطهي بالحرارة داخله بعد اكتمال عملية الطهي؛ لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في هذه الدليل لضمان طهي الطعام بشكل متساوٍ حتى الجزء الداخلي منه.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 20 2015-03-11 10:43:40

أدوات الطهي الخاصة بالميكروويف

يجب أن تسمح أدوات الطهي التي تستخدم مع وضع "الميكروويف" بأن تتخلل أشعة الميكروويف الطعام وتنتشر خلاله. هذا وتنعكس أشعة الميكروويف بواسطة معادن مثل الإستانلس والألومنيوم والنحاس. لذلك، لا تستخدم أدوات للطهي مصنوعة من المواد المعدنية. استخدم أدوات الطهي التي تحتوي على علامة مسموح باستخدامها مع الميكروويف فهي آمنة دائمًا لاستخدامها مع الميكروويف. للحصول على معلومات إضافية حول أدوات الطهي المناسبة، راجع الدليل الآتي وضع كوبًا من الماء أو بعض الطعام على القرص الدوار.

المتطلبات:

- قاع مستوٍ وجوانب قائمة
- غطاء محكم الغلق
- إناء متوازن بشكل جيد ومزود بمقابض يقل وزنها عن وزن الإناء نفسه

الخامات		مسموح باستخدامها مع الميكروويف	الوصف
ورق الألمونيوم		△	يُستخدم مع الوجبات صغيرة الحجم لحمايتها من النضج الزائد. قد يحدث شرر إذا كان ورق الألمونيوم قريبًا من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات مفرطة منه.
طبق التحمير		○	لا يُستخدم لمدة أكثر من ٨ دقائق في حالة التسخين المسبق.
الأواني الصينية أو الفخارية		○	تعد الأواني الخزفية والفخارية الخام والمطلية والصينية آمنة دائمًا مع الميكروويف. ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من البوليستر التي تستخدم مرة واحدة		○	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة	الأكواب أو الأوعية المصنوعة من مادة البوليستيرين	○	قد يتسبب التسخين الزائد في صهرها.
	الأكياس الورقية أو الصحف	✕	قد تحترق.
	الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية	✕	قد يتسبب في حدوث شرر.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 21 2015-03-11 10:43:40

ملاحظات قبل بدء التشغيل

الخامات		مسموح باستخدامها مع الميكروويف	الوصف
الأدوات الزجاجية	أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	○	آمنة الاستخدام مع الميكروويف ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
	الأدوات الزجاجية الرقيقة	○	قد تتعرض الأواني الزجاجية الرقيقة للكسر أو الشرخ بسبب التسخين السريع.
	البرطمانات الزجاجية	○	مناسبة للتدفئة فقط. يجب إزالة الغطاء قبل الطهي.
المعادن	الأطباق	×	قد تتسبب في حدوث شرر أو نشوب حريق.
	كيس فريزر برباط سلكي	×	
الورق	الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	○	تُستخدم في طهي الطعام لفترات قصيرة. فهي تمتص الرطوبة الزائدة.
	الورق المعاد تصنيعه	×	قد يتسبب في حدوث شرر.
البلاستيك	الأواني	○	تُستخدم الأوعية المصنوعة من البلاستيك الحراري فقط. قد يحدث التواء لبعض أنواع الأوعية البلاستيكية أو ربما يتغير لونها عند استخدامها في درجات الحرارة المرتفعة.
	الورق الحراري	○	يُستخدم الورق الحراري للحفاظ على الرطوبة بعد الانتهاء من الطهي.
	أكياس الفريزر	△	تُستخدم الأكياس التي تحتمل درجة الغليان أو الأكياس الصالحة للاستخدام في الأفران فقط.
الورق الشمعي أو الدهني		○	يُستخدم للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

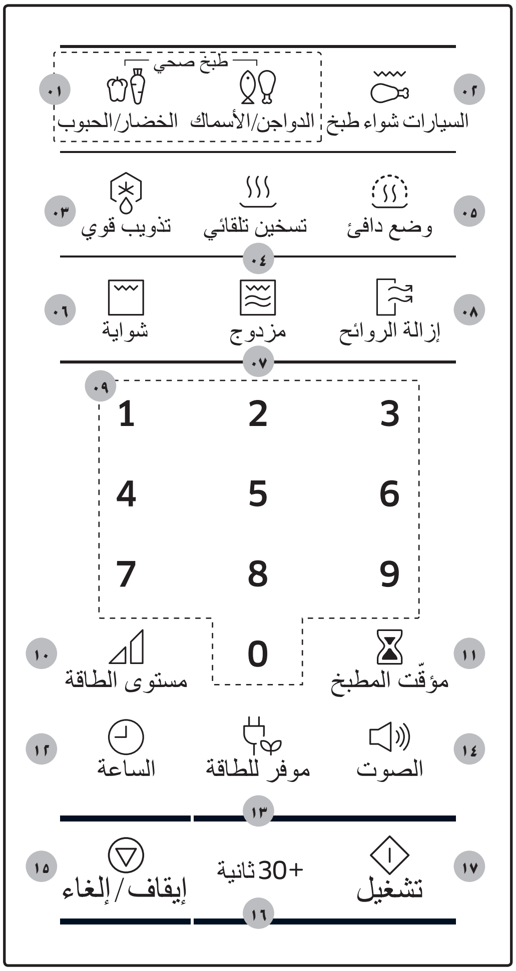
○ : آمن الاستخدام مع الميكروويف   △ : يستخدم بحذر   × : غير آمن الاستخدام مع الميكروويف

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 22 2015-03-11 10:43:40

عمليات الطهي

لوحة الوظائف

تتوفر اللوحة الأمامية بتشكيلة متنوعة من الخامات والألوان. ولتحسين مستوى الجودة. يخضع المظهر الخارجي للفرن إلى التغيير دون إشعار مسبق.

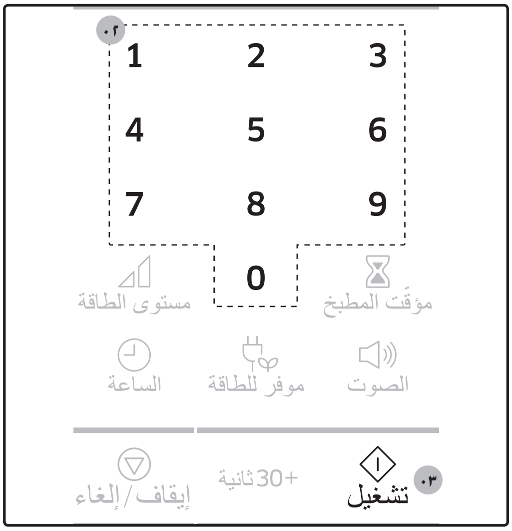


٠١	طبخ صحي
٠٢	السيارات شواء طبخ
٠٣	تذويب قوي
٠٤	تسخين تلقائي
٠٥	وضع دافئ
٠٦	شواية
٠٧	مزدوج
٠٨	إزالة الروائح
٠٩	لوحة الأرقام
١٠	مستوى الطاقة
١١	مؤقّت المطبخ
١٢	الساعة
١٣	موفر الطاقة
١٤	الصوت
١٥	إيقاف/إلغاء
١٦	30+ ثانية
١٧	تشغيل

عمليات الطهي

خطوات بسيطة لبدء التشغيل

لطهي الطعام

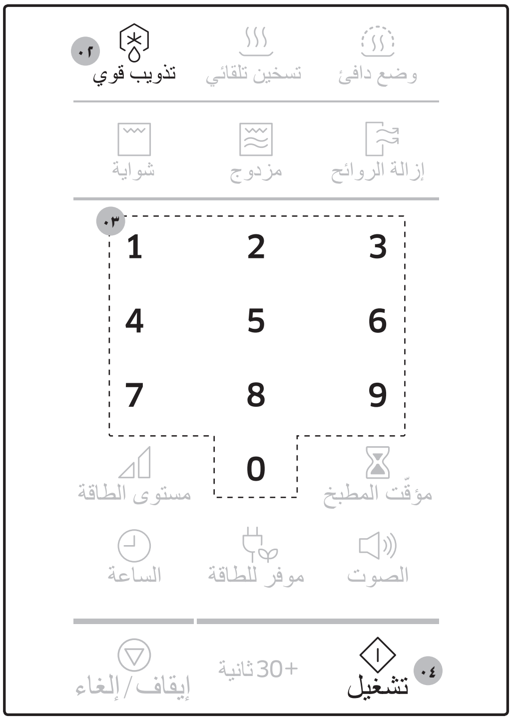


١. ضع الطعام في وعاء آمن الاستخدام مع الميكروويف، ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة.
٢. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط مدة الطهي.
٣. اضغط على الزر **تشغيل**.

ملاحظة

يصدر الفرن صوت تنبيه ٤ مرات بمجرد اكتمال الطهي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراج الطعام.

لفك تجميد الطعام المجمد



١. ضع الطعام المجمد في وعاء آمن الاستخدام مع الميكروويف، ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة.
٢. اضغط على **تذويب قوي**.
٣. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط حجم كمية الطهي.
٤. اضغط على الزر **تشغيل**.

ملاحظة

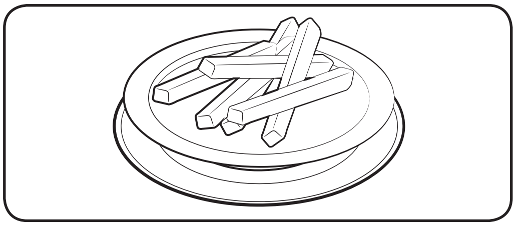
للحصول على مزيد من المعلومات، راجع القسم "فك التجميد السريع".

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 24 2015-03-11 10:43:40

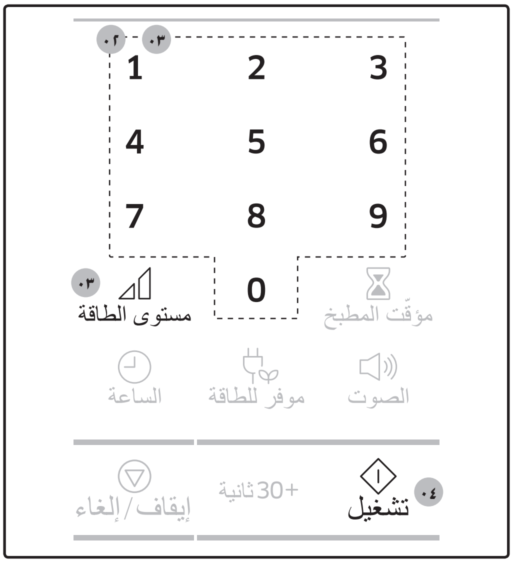
الوضع اليدوي

الميكروويف

هذه هي الوظيفة الأساسية لفرن الميكروويف هذا. يُضبط مستوى الطاقة على مرتفع بشكل افتراضي.



١. ضع الطعام في وعاء آمن الاستخدام مع الميكروويف. ثم ضع الوعاء على الصينية الدوارة.



٢. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط مدة الطهي (الحد الأقصى: ٩٩ دقيقة و٩٩ ثانية). على سبيل المثال، اضغط على "1" و"0" لضبط الدقائق. واضغط على "0" و"0" لضبط الثواني (10:00).

٣. لتغيير مستوى الطاقة الافتراضي، اضغط على **مستوى الطاقة**. ثم حدد مستوىً مختلفًا. راجع القسم "مستوى الطاقة" لمعرفة التفاصيل.

٤. اضغط على الزر **تشغيل**.

٥. بعد اكتمال الطهي وسماع صوت التنبيه ٤ مرات. استخدم قفاز الفرن لتُخرج الطعام.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 25 2015-03-11 10:43:41

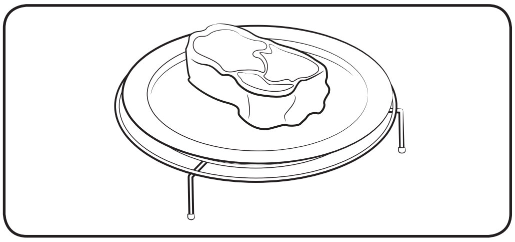
عمليات الطهي

الشواية

يمنحك هذا الوضع ميزة شي الطعام باستخدام الحرارة المنبعثة من عنصر التسخين. يُستخدم ذلك مع الطعام الذي تم طهيه للتو.

⚠ تنبيه

يُستخدم الرف المعدني المرفق للشي.



١. ضع الطعام في وعاء آمن الاستخدام مع الميكروويف. ثم ضع الوعاء على الرف المعدني.

٢. اضغط على **شواية**.

٣. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط وقت الشواء (الحد الأقصى: ٦٠ دقيقة). على سبيل المثال، اضغط على "1" و"0" لضبط الدقائق، واضغط على "0" و"0" لضبط الثواني (10:00).

٤. اضغط على الزر **تشغيل**. وسيتم تشغيل دورات عناصر التسخين وإيقاف تشغيلها لإكمال الشي.

٥. بعد اكتمال الشواء وسماع صوت التنبيه ٤ مرات. استخدم قفاز الفرن لإخراج الطعام.

ملاحظة

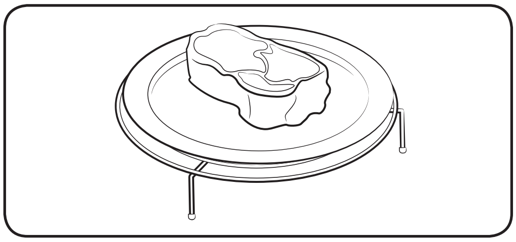
لتغيير مدة الطهي أثناء التشغيل. اضغط على **إيقاف/إلغاء** مرتين. ثم اتبع الخطوات من ٢ إلى ٤ المذكورة أعلاه.

مايكروويف + شواية

يمكنك الجمع بين الطهي بالميكروويف وبين الشوي لطهي الطعام وشيه في آنٍ واحد لتوفير الوقت.

تنبيه

يُستخدم الرف المعدني المرفق للشوي.



1. ضع الطعام في وعاء آمن الاستخدام مع الميكروويف. ثم ضع الوعاء على الرف المعدني.

2. اضغط على **مزدوج**. وسيتم ضبط درجة حرارة الشواية تلقائيًا. ولا يمكنك تغييرها.
3. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط مدة الطهي (الحد الأقصى: ٦٠ دقيقة). على سبيل المثال، اضغط على "2" و"5" لضبط الدقائق، واضغط على "3" و"0" لضبط الثواني (25:30).
4. اضغط على الزر **تشغيل**. يبدأ الفرن بطهي الطعام على وضع الميكروويف، ثم يكمل عملية الطهي بالشوي.
5. بعد اكتمال الطهي وسماع صوت التنبيه ٤ مرات. استخدم قفاز الفرن لتُخرج الطعام.

ملاحظة

لتغيير مدة الطهي أثناء التشغيل، اضغط على **إيقاف/إلغاء** مرتين، ثم اتبع الخطوات من ٢ إلى ٤ المذكورة أعلاه.

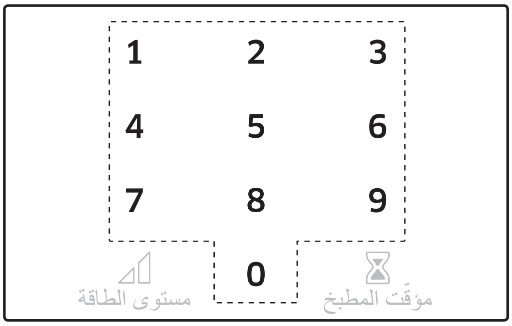
MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 27 2015-03-11 10:43:41

عمليات الطهي

الإعدادات العامة

مدة الطهي

اتبع الخطوات التالية لضبط مدة الطهي أو تغييرها. يُضبط مستوى الطاقة على مرتفع بشكل افتراضي.



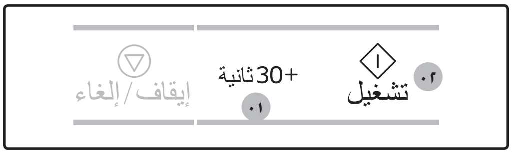
استخدم أزرار **الأرقام** لضبط مدة الطهي (الحد الأقصى: ٩٩ دقيقة و٩٩ ثانية). تتكون المساحة المخصصة لضبط الوقت من عنصري الدقائق والثواني. لضبط مدة طهي على ٢٥ دقيقة على سبيل المثال، اضغط على "2" و"5" لضبط الدقائق. ثم اضغط على "0" و"0" لضبط الثواني.

ملاحظة

- لتغيير مدة الطهي أثناء التشغيل، اضغط على **إيقاف/إلغاء** مرتين، وكرر الخطوات المذكورة أعلاه.
- لإيقاف الطهي، فقط افتح الباب أو اضغط على **إيقاف/إلغاء**. لاستئناف عملية الطهي، أغلق الباب واضغط على الزر تشغيل.
- لإلغاء الطهي، اضغط على **إيقاف/إلغاء** مرتين.

زيادة مدة الطهي

في حالة رغبتك في زيادة مدة طهي الطعام الحالي أثناء عملية الطهي الجارية، فبإمكانك زيادة حتى ٣٠ ثانية.



١. اضغط على **30+ ثانية** قبل الطهي أو خلاله عدة مرات حسب الحاجة. فعلى سبيل المثال، لزيادة مدة الطهي دقيقتين على الزمن المحدد، اضغط هذا الزر ٤ مرات.
٢. اضغط على الزر **تشغيل**. يستمر الفرن في العمل حتى الوقت الذي تم التغيير إليه.

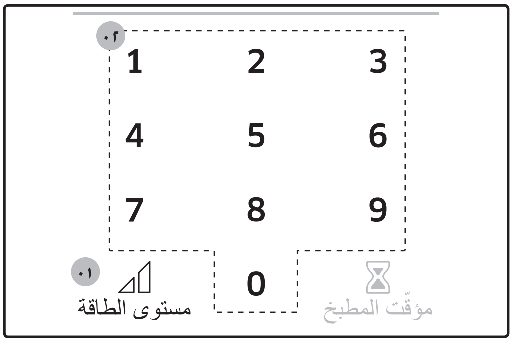
ملاحظة

يتم تعطيل هذا الزر أثناء تشغيل الوضع Auto (تلقائي).

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 28 2015-03-11 10:43:42

مستوى الطاقة

يمكنك تغيير مستوى الحرارة وفقًا لوصفة الطعام أو حسب احتياجاتك.



١. اضغط على **مستوى الطاقة**.

٢. استخدم أزرار **الأرقام** لتحديد مستوى طاقة معين.

يتراوح نطاق المستويات المتوفرة بين بلا طاقة (0) و مرتفع (10).

انظر الجدول التالي.

0	**مستوى الطاقة:٠**	بلا طاقة
1	**مستوى الطاقة:١٠**	التدفئة
2	**مستوى الطاقة:٢٠**	فك التجميد
3	**مستوى الطاقة:٣٠**	منخفض
4	**مستوى الطاقة:٤٠**	متوسط الانخفاض
5	**مستوى الطاقة:٥٠**	متوسط
6	**مستوى الطاقة:٦٠**	على نار هادئة
7	**مستوى الطاقة:٧٠**	متوسط الارتفاع
8	**مستوى الطاقة:٨٠**	التسخين
9	**مستوى الطاقة:٩٠**	سوتيه
10	**مستوى الطاقة:مرتفع**	مرتفع

ملاحظة

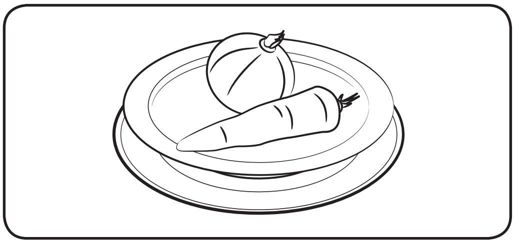
للتحقق من مستوى الطاقة الحالي أثناء الطهي. اضغط على **مستوى الطاقة**.

عمليات الطهي

الوضع الآلي

طبخ صحي

يوفر الفرن لراغبي الحصول على طعام صحي مجموعة تتكون من ١٨ برنامجًا للطهي الصحي بفئتين مختلفتين. استفد من هذه الميزة في توفير الوقت أو تقليل الوقت اللازم للتعرف على الميزات بالنسبة لك. سيتم تعديل وقت الطهي ودرجة الحرارة وفقًا لوصفة الطعام المحددة.



١. ضع الطعام في وعاء آمن الاستخدام مع الميكروويف. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة.

٢. حدد فئة بالضغط على **الخضار/الحبوب** أو **الدواجن/الأسماك**.

٣. استخدم الزر المحدد مرة أخرى أو أزرار **الأرقام** لاختيار برنامج معين.

٤. اضغط على الزر **تشغيل**.

٥. بعد اكتمال الطهي وسماع صوت التنبيه ٤ مرات. استخدم قفاز الفرن لتُخرج الطعام.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 30 2015-03-11 10:43:42

دليل الطهي الصحي

يعرض الجدول التالي البرامج التلقائية للطهي والخبز. ويحتوي الجدول على كميات الأطعمة ونطاقات الأوزان والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج. تمت برمجة أوضاع الطهي والأوقات الخاصة بها مسبقاً لراحتك.

١. الخضار / الحبوب

الرمز	الطعام	حجم الوجبة (جم)	الإرشادات
1	بروكلي	٢٥٠	اغسل البروكلي الطازج ونظّفه جيدًا وأعد القرنبيط. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف ٣٠ مل (ملعقتان كبيرتين) من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
2	جزر	٢٥٠	اغسل الجزر ونظفه بالماء وأعد شرائح متساوية الحجم منه. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف ٣٠ مل (ملعقتان كبيرتين) من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
3	فاصوليا خضراء	٢٥٠	اغسل الفاصوليا الخضراء ونظّفها. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف ٣٠ مل (ملعقتان كبيرتين) من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يرجى تغطية الإناء. قلّب بعد الطهي. وانتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
4	سبانخ	١٥٠	اغسل السبانخ ونظّفها. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. ولا تضف أي مقدار من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
5	ذرة	٥٠٠	اغسل الذرة الصغيرة ونظّفها ثم ضعها في طبق زجاجي بيضاوي. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري ثم اثقب الغطاء. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
6	بطاطا مقشرة	٢٥٠	اغسل البطاطس وقشّرها وقطعها إلى أحجام متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف من ٤٥ إلى ٦٠ مل (من ٣ إلى ٤ ملاعق كبيرة) من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يرجى تغطية الإناء. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.

عمليات الطهي

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 31 2015-03-11 10:43:42

عمليات الطهي

الرمز	الطعام	حجم الوجبة (جم)	الإرشادات
7	أرز بني	٢٥٠	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. أضف كمية مضاعفة من الماء البارد (٥٠٠ مل). يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب قبل مدة الانتظار وأضف الملح والتوابل. اتركها لمدة ١٠-٥دقائق.
8	معكرونة بالقمح	٢٥٠	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. أضف لترًا من الماء المغلي ومقدارًا ضئيلاً من الملح. ثم قم بالتقليب جيدًا. يرجى تغطية الإناء. وقم بتغطية الطعام قبل مدة الانتظار وتصفيته جيدًا فيما بعد. اتركها لمدة ١ دقائق.
9	كينوا	٢٥٠	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. أضف كمية مضاعفة من الماء البارد (٥٠٠ مل). يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب قبل مدة الانتظار وأضف الملح والتوابل. انتظر لمدة من دقيقة إلى ٣ دقائق.
10	برغل	٢٥٠	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. أضف كمية مضاعفة من الماء البارد (٥٠٠ مل). يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب قبل مدة الانتظار وأضف الملح والتوابل. اتركه لمدة ٢ إلى ٥ دقائق.
11	جراتان خضار	٥٠٠	ضع الخضراوات مثل شرائح البطاطس المطهية مسبقًا وشرائح الكوسا والطماطم والصلصة في إناء زجاجي مناسب الحجم من البايركس. ثم أضف الجبن المبشور بالأعلى. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
12	طماطم مشوية	٤٠٠	اغسل الطماطم ونظفّها وقطعّها إلى أنصاف ثم ضعها على طبق من أدوات الميكروويف. ثم أضف الجبن المبشور بالأعلى. ثم ضع الطبق على الرف. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.

عمليات الطهي

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 32 2015-03-11 10:43:42

٢. الدواجن / الأسماك

الرمز	الطعام	حجم الوجبة (جم)	الإرشادات
1	**صدور دجاج**	٣٠٠	اغسل القطع وضعها على طبق خزفي. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. انتظر لمدة دقيقتين.
2	**صدور ديك رومي**	٣٠٠	اغسل القطع وضعها على طبق خزفي. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. انتظر لمدة دقيقتين.
3	**فيليه سمك طازج**	٣٠٠	اغسل شرائح السمك وضعها في طبق خزفي. ثم أضف إليها ملعقة كبيرة من عصير الليمون. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
4	**فيليه سلمون طازج**	٣٠٠	اغسل شرائح السمك وضعها في طبق خزفي. ثم أضف إليها ملعقة كبيرة من عصير الليمون. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
5	**روبيان طازج**	٢٥٠	اغسل الجمبري وضعه في طبق خزفي. ثم أضف إليه ملعقة كبيرة من عصير الليمون. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
6	**سمك تروت طازج**	٤٠٠	ضع سمكتين كاملتين طازجتين في طبق مسموح باستخدامه داخل الفرن. بعدها. أضف كمية قليلة من الملح وملعقة كبيرة من عصير الليمون والأعشاب. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. انتظر لمدة دقيقتين.

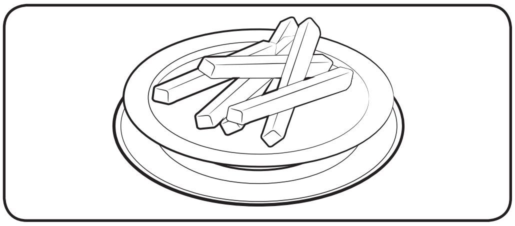
MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 33 2015-03-11 10:43:42

عمليات الطهي

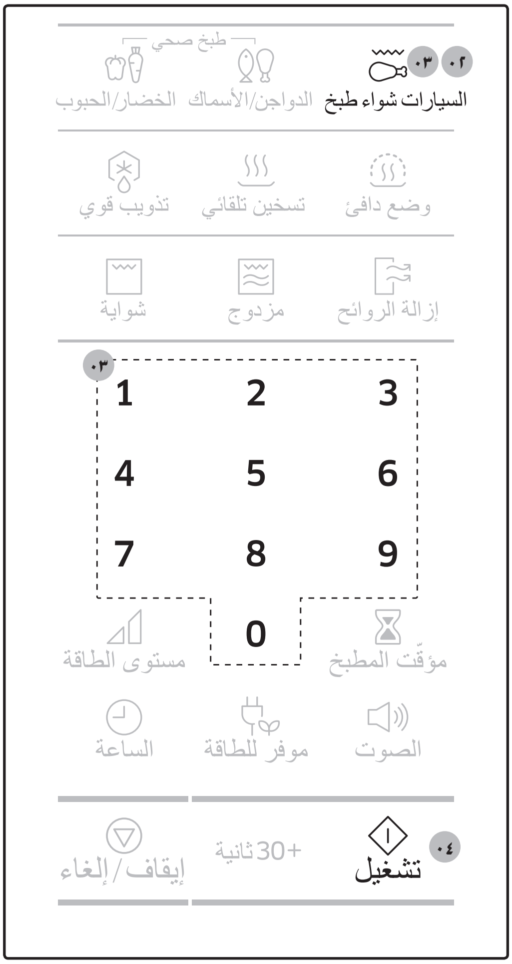
السيارات شواء طبخ

تحتوي ميزات السيارات شواء طبخ على ٨ مدد للطهي مبرمجة مسبقًا. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

افتح الباب. ضع الطعام في منتصف الصينية الدوارة. أغلق الباب.



١. ضع الطعام في وعاء آمن الاستخدام مع الميكروويف. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة.



٢. حدد فئة بالضغط على الطهي **التلقائي بواسطة الشواية**.

٣. استخدم الزر المحدد مرة أخرى أو أزرار **الأرقام** لاختيار برنامج معين.

٤. اضغط على الزر **تشغيل**.

٥. بعد اكتمال الطهي وسماع صوت التنبيه ٤ مرات. استخدم قفاز الفرن لتُخرج الطعام.

دليل الطهي التلقائي

يوضح الجدول التالي برامج **السيارات شواء طبخ** والكميات التي يمكن طهيها والإرشادات المناسبة.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة (جم)	الإرشادات
1	**دجاج مشوي**	١٢٠٠	ادهن الدجاجة بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة في طبق من البيركس، مع وضع ناحية الصدر لأسفل أولاً. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه. عند التقليب. ضع ناحية الصدر لأعلى. بعد انتهاء الشواء انتظر لمدة ٥ دقائق.
2	**قطع دجاج**	٥٠٠	ادهن قطع الدجاج بقليل من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة مع وضع العظام في المنتصف. ضع قطعة دجاج واحدة في منتصف الرف. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
3	**باستا مجمدة**	٤٠٠	ضع المعجنات المجمدة في طبق صغير الحجم مسطح مستطيل من البايركس. ثم ضع الطبق مباشرة على الصينية الدوارة. بعد الطهي. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
4	**بيزا مجمدة**	٣٠٠	ضع البيتزا المجمدة على الرف العلوي. ضعها على الصينية الدوارة. بعد الطهي. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
5	**جراتان خضار**	٥٠٠	ضع الطعام المجمد في طبق صغير من البايركس. ثم ضع الطبق على الرف. بعد الطهي. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
6	**طماطم مشوية**	٤٠٠	اغسل الطماطم ونظّفها وقطّعها إلى أنصاف ثم ضعها على طبق من أدوات الميكروويف. ثم أضف الجبن المبشور بالأعلى. ثم ضع الطبق على الرف. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
7	**سمك مشوي**	٤٠٠	ادهن السمك بالكامل (سواء سمك مُرقّط أو سمك الرأس الذهبية) بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع الأسماك بجانب بعضهما في اتجاه عكسي على الرف العلوي. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه. اتركها لمدة ٣ دقائق.
8	**ستيك سلمون مشوي**	٣٠٠	ضع شرائح السمك على الرف العلوي بشكل متساوٍ. ثم قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن أصوات التنبيه. انتظر لمدة دقيقتين.

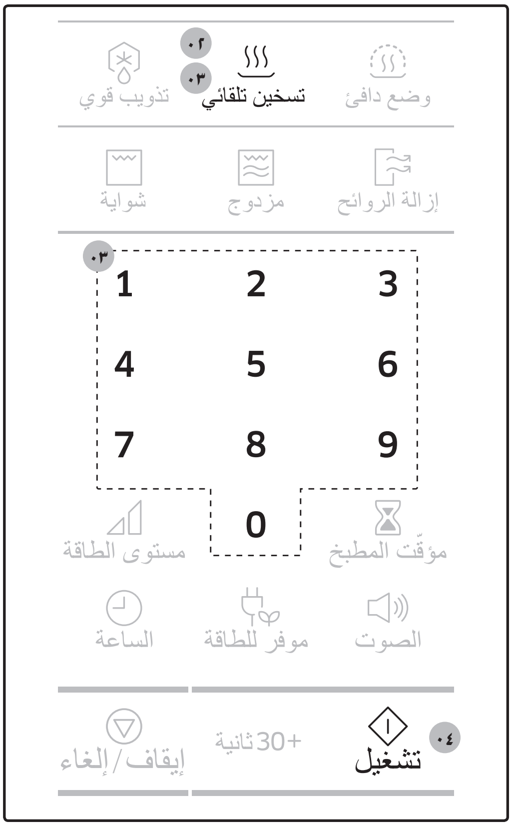
عمليات الطهي

عمليات الطهي

الطهي بما يناسب احتياجاتك

تسخين تلقائي

استخدم تسخين تلقائي لتسخين بقايا الأطعمة أو الأطعمة التي تم طهيها مسبقًا. وسيتم ضبط وقت التشغيل ومستوى الطاقة وفقًا للبرنامج المحدد.



١. ضع الطعام في منتصف الصينية الدوارة.
٢. اضغط على **تسخين تلقائي**.
٣. استخدم زر **تسخين تلقائي** مرة أخرى أو أزرار **الأرقام** لاختيار برنامج معين.
٤. اضغط على الزر **تشغيل**.
٥. بعد انتهاء الدورة وسماع صوت التنبيه ٤ مرات. استخدم قفاز الفرن لتُخرج الطعام.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 36 2015-03-11 10:43:43

دليل إعادة التسخين التلقائي

يوضح الجدول التالي البرامج التلقائية لإعادة تسخين الطعام. ويحتوي الجدول على كميات الأطعمة ونطاقات الأوزان والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج.

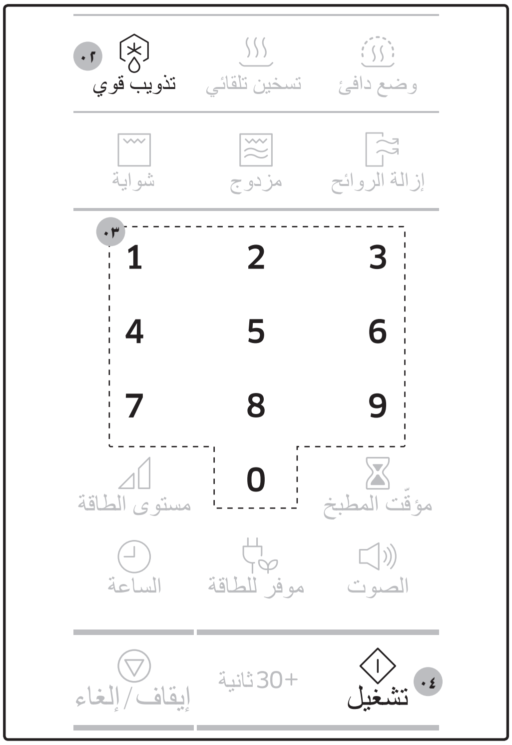
الرمز	الطعام	حجم الوجبة	الإرشادات
1	**طبق طعام**	وجبة تكفي شخصًا واحدًا	لا تستخدم سوى الأطعمة المثلجة والتي تم طهيها مسبقًا. قم بتغطية الطبق بغطاء بلاستيكي به فتحات تهوية أو ثني ورق شمعي أسفل الطبق. المحتويات: ٩٠ إلى ١١٠ جرام من اللحوم أو الدواجن أو الأسماك (حتى ١٧٠ جرام بالعظم)، ٠,٥ كوب من النشويات (البطاطس، المعجنات، الأرز... إلخ)، ٠,٥ كوب من الخضراوات (حوالي ٩٠ إلى ١١٠ جرام).
2	**وعاء كاسرولة**	وجبة لشخصين 200-230 جم	قم بتغطية الطبق بغطاء بلاستيكي به فتحات تهوية. قلّب الطعام مرة واحدة قبل التقديم. ٢ المحتويات: الطواجن والأطعمة المجمدة.
3	**وعاء كاسرولة**	وجبة لشخصين 400-450 جم	
4	**وعاء كاسرولة**	وجبة لـ 3 أشخاص 600-690 جم	
5	**وعاء كاسرولة**	وجبة لـ 4 أشخاص 800-920 جم	
6	**وعاء الباستا**	وجبة لشخص واحد 200-230 جم	
7	**وعاء الباستا**	وجبة لشخصين 400-450 جم	
8	**وعاء الباستا**	وجبة لـ 3 أشخاص 600-690 جم	
9	**وعاء الباستا**	وجبة لـ 3 أشخاص 800-920 جم	

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 37 2015-03-11 10:43:43

عمليات الطهي

تذويب قوي

يساعدك هذا الزر على فك تجميد اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الخبز/الكعك. وسيتم تعديل مدة الطهي ومستوى الطاقة وفقًا للبرنامج المحدد.



١. ضع الطعام في وسط الصينية الدوارة، ثم أغلق الباب.
٢. اضغط على الزر **تذويب قوي** لتحديد الفئة.
٣. استخدم **الأرقام** لتحديد وزن ما.
٤. اضغط على الزر **تشغيل**.
٥. بعد انتهاء الدورة وسماع صوت التنبيه ٤ مرات، استخدم قفاز الفرن لتُخرج الطعام.

ملاحظة

- يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف الدورة ليذكرك بقلب الطعام. اقلب الطعام، ثم اضغط على الزر تشغيل للمتابعة. يصدر الفرن صوت تنبيه ٤ مرات بمجرد انتهاء الدورة.
- يمكنك فك تجميد الطعام يدويًا. للقيام بذلك، اختر وضع طهي يستخدم ٢٠ ٪ فقط من مستوى الطاقة الافتراضي لوضع الطهي. لمزيد من المعلومات، راجع القسم "مستوى الطاقة".

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 38 2015-03-11 10:43:43

دليل فك التجميد السريع

يوضح الجدول التالي البرامج التلقائية لفك تجميد الطعام. ويحتوي الجدول على كميات الأطعمة ونطاقات الأوزان والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج.

الرمز	الطعام	الكمية المقدمة (كجم)	الإرشادات
1	لحوم	٠,١-١,٥	قم بحماية الحواف بورق الألومنيوم. ثم قلّب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. ويتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن واللحم المشوي وشرائح اللحم وقطع اللحم واللحم المفروم. اتركها لمدة تتراوح بين ١٠ و٣٠ دقيقة.
2	دواجن	٠,١-١,٥	يناسب هذا البرنامج الدجاج الكامل أو المقطع. قبل فك التجميد. إذا كان هناك الكثير من بلورات الثلج على جلد الدواجن، فيجب شطفها بماء بارد حتى تتم إزالة كل بلورات الثلج. ويجب بعد ذلك ترك الدواجن لمدة من ٥ إلى ١٠ دقائق في درجة حرارة الغرفة. قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألومنيوم. ضع قطع الدجاج بحيث يكون الجانب ذو الجلد لأسفل، أو الدجاج الكامل بحيث يكون جانب الصدر لأسفل في منتصف طبق مسطح آمن الاستخدام مع الميكروويف. واقلب الدواجن عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه.
3	سمك	٠,١-١,٥	قم بتغليف ذيل السمكة باستخدام ورق الألومنيوم. ثم قلّب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه. اتركها لمدة تتراوح بين ١٠ و٣٠ دقيقة.
4	خبز / كيك	٠,١-١,٠	ضع الخبز على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. وضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن. عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه.) يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي الطويل. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكيك الجبن والفطيرة المحلاة. ولا يناسب الحلوى وكيك الفواكه والكريمة وكذلك الكيك المغطى بالشوكولاتة. اتركها لمدة تتراوح بين ٥ و٣٠ دقيقة.

عمليات الطهي

وضع دافئ

استخدم هذه الوظيفة إذا أردت الاحتفاظ بسخونة الأطعمة المطهية حتى موعد التقديم. وسيتم تعديل مدة الطهي ومستوى الطاقة وفقًا للبرنامج المحدد.

١. ضع الطعام في وسط الصينية الدوارة. ثم أغلق الباب.
٢. اضغط على الزر **وضع دافئ**.
٣. استخدم الزر **وضع دافئ** مرة أخرى لاختيار إما Hot (ساخن) (1) أو Mild (معتدل) (2).
٤. اضغط على الزر **تشغيل**.
٥. بعد انتهاء الدورة وسماع صوت التنبيه ٤ مرات. استخدم قفاز الفرن لتُخرج الطعام.

⚠ تنبيه

- لا تستخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين الأطعمة الباردة. استخدم هذا للاحتفاظ بسخونة الأطعمة التي تم طهيها منذ وقت قليل.
- لا تترك الطعام داخل الفرن لأكثر من ساعة. قد يجف سطح الطعام.
- لا تضع أي طعام مغطى بأي أغطية أو غطاء بلاستيكي في الفرن.

1	ساخن	لازانيا وحساء ومحمصات وبيتزا ولحم مقدد وأطباق الأسماك والكعك الجاف
2	معتدل	الفطائر والخبز وأطباق البيض وشرائح اللحم (للشرائح الناضجة أو متوسطة النضج)

إزالة الروائح

تساعد عملية إزالة الرائحة في التخلص من الروائح الكريهة من داخل الفرن بعد الطهي. والوقت الافتراضي هو ٥ دقائق.

- لتنشيط هذه الوظيفة، اضغط على **إزالة الروائح**. ثم اضغط على **تشغيل** من لوحة الوظائف.
- لتغيير المدة، اضغط على **+30 ثانية** لزيادة المدة ٣٠ ثانية (الحد أقصى: ١٥ دقيقة).

الطهي بأسلوب ذكي

نقدم لك أدلة الطهي هذه لمساعدتك على تحقيق أقصى استفادة من هذا الفرن. تمتع بالخبرة الفنية التي نوفرها في عالم الطهي لإضافة نكهات قوية إلى حياتك.

دليل الطهي باستخدام الميكروويف

- قم بتغطية الطعام خلال مرحلة الطهي بأكملها. يدور بخار الماء المتصاعد من الطعام داخل الفرن ويتيح للطعام مساعدًا في طهيه بشكل متساوٍ.
- عند اكتمال الطهي، انتظر حسب المدة المحددة. فهذا سيسمح بتوزيع الحرارة على الطعام من الداخل والخارج.
- استخدم أدوات الطهي آمنة الاستخدام مع الميكروويف فقط.

الخضراوات المجَمَّدة

- استخدم وعاء مناسبًا مصنوعًا من زجاج البيركس وله غطاء.
- قم بالتقليب مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الانتهاء. ثم أضف التوابل التي تفضلها.

الطعام	حجم الوجبة (جم)	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
السبانخ	١٥٠	٪ ٦٠	٥-٦
	أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
البروكلي	٣٠٠	٪ ٦٠	٨-٩
	أضف ٣٠ مل (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
البازلاء	٣٠٠	٪ ٦٠	٧-٨
	أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠	٪ ٦٠	٧,٥-٨,٥
	أضف ٣٠ مل (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
الخضراوات المشكلة (الجزر / البازلاء / الذرة)	٣٠٠	٪ ٦٠	٧-٨
	أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠	٪ ٦٠	٧,٥-٨,٥
	أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 42 2015-03-11 10:43:44

الخضراوات الطازجة

- استخدم وعاء مناسبًا مصنوعًا من زجاج البيركس وله غطاء.
- قم بتقطيع المكونات إلى قطع صغيرة قدر الإمكان لتقليل وقت الطهي.
- أضف من ٣٠ إلى ٤٥ مل من الماء البارد إلى كل ٢٥٠ جم ما لم تذكر التعليمات غير ذلك.
- قم بالتقليب مرة أثناء الطهي ومرة بعد الانتهاء. ثم أضف التوابل التي تفضلها.

الطعام	حجم الوجبة (جم)	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
البروكلي	٢٥٠ ٥٠٠	٩٠ ٪	٤٫٥-٥ ٧-٨
	قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
الكرنب المسلوق	٢٥٠	٩٠ ٪	٦-٦٫٥
	أضف من ٦٠ إلى ٧٥ مل (من ٤ إلى ٥ ملاعق كبيرة) من الماء. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
الجزر	٢٥٠	٩٠ ٪	٤٫٥-٥
	قطّع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
القرنبيط	٢٥٠ ٥٠٠	٩٠ ٪	٥-٥٫٥ ٧٫٥-٨٫٥
	قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
الكوسة	٢٥٠	٩٠ ٪	٤-٤٫٥
	قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مل (ملعقتان كبيرتان) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تنضج. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
الباذنجان	٢٥٠	٩٠ ٪	٣٫٥-٤
	قطّع الباذنجان إلى شرائح صغيرة، وانثر ملعقة كبيرة من عصير الليمون عليه. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
البصل الأخضر	٢٥٠	٩٠ ٪	٤-٤٫٥
	قطّع البصل الأخضر إلى شرائح سميكة. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
عيش الغراب	١٢٥ ٢٥٠	٩٠ ٪	١٫٥-٢ ٢٫٥-٣
	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قطعه إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
البصل	٢٥٠	٩٠ ٪	٥-٥٫٥
	قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء. اتركها لمدة ٣ دقائق.		

الطهي بأسلوب ذكي

الطهي بأسلوب ذكي

الطعام	حجم الوجبة (جم)	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
الفلفل	٢٥٠	٩٠ ٪	٤,٥-٥
	قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
بطاطس	٢٥٠ ٥٠٠	٩٠ ٪	٤-٥ ٧-٨
	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
اللفت	٢٥٠	٩٠ ٪	٥,٥-٦
	قطّع اللفت إلى مكعبات صغيرة. اتركها لمدة ٣ دقائق.		

الأرز والمعجنات

الأرز

- استخدم وعاء كبير الحجم مصنوعًا من زجاج البيركس وله غطاء.
  مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي.

المعجنات

- استخدم وعاء كبير الحجم مصنوعًا من زجاج البيركس.
  لا تضع الغطاء أثناء الطهي.
- أضف الماء المغلي ومقدارًا ضئيلاً من الملح ثم قلب جيدًا.
  قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي وبعد انتهائه.
- قم بتغطية المعجنات بغطاء مع الانتظار. ثم جففها جيدًا.

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠ ٪	١٥-١٦ ١٧,٥-١٨,٥
	أضف ٥٠٠ مل من الماء البارد (عند طهي ٢٥٠ جم). وأضف ٧٥٠ مل من الماء البارد (عند طهي ٣٧٥ جم). وانتظر لمدة ٥ دقائق.		
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠ ٪	٢٠-٢١ ٢٢-٢٣
	أضف ٥٠٠ مل من الماء البارد (عند طهي ٢٥٠ جم). وأضف ٧٥٠ مل من الماء البارد (عند طهي ٣٧٥ جم). وانتظر لمدة ٥ دقائق.		
أرز مخلوط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جرام	٩٠ ٪	١٦-١٧
	أضف ٥٠٠ مل من الماء البارد. اتركها لمدة ٥ دقائق.		
ذرة مخلوطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جرام	٩٠ ٪	١٧-١٨
	أضف ٤٠٠ مل من الماء البارد. اتركها لمدة ٥ دقائق.		

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 44 2015-03-11 10:43:44

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
المعجنات	٢٥٠ جرام	٩٠ ٪	١٠-١١
	أضف ١٠٠٠ مل من الماء الساخن. اتركها لمدة ٥ دقائق.		

الشواية

- قم بتسخين الفرن مسبقًا لمدة تتراوح من ٣ إلى ٥ دقائق. فهذا يساعد في تحمير الطعام.
- استخدم فقط الرف المعدني المتوفر مع الفرن أو أي أرفف معدنية غير قابلة للاشتعال.
- تتضمن الأطعمة المتوفرة للشواء ريش الضأن والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح اللحم المقدد وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست الذي يعلوه إضافات.
- استخدم الرف العلوي مع وضع Grilling (الشواء) ما لم تذكر التعليمات خلاف ذلك (في الزِر المتوفرة بها هذه العناصر فقط)

ميكروويف + شواية

يجمع وضع مزدوج (ميكروويف + شواية) بين الحرارة المنبعثة من عنصر التسخين وبين الطهي في الميكروويف. وهذا سيعمل فقط عندما يكون الباب مغلقًا والصينية الدوارة تدور.

- تُستخدم فقط أدوات طهي غير قابلة للاشتعال وآمنة الاستخدام مع الميكروويف. ولا تستخدم أي أدوات طهي مصنوعة من المعدن أو البلاستيك.
- الأطعمة المتوفرة التي يمكن طهيها باستخدام وضع مزدوج (ميكروويف + شواية) هي في الأساس أي أطعمة مطهية تريد إعادة تسخينها وتحميرها. على سبيل المثال، المعجنات المخبوزة.
- استخدم الرف العلوي مع وضع Grilling (الشواء) ما لم تذكر التعليمات خلاف ذلك (في الزِر المتوفرة بها هذه العناصر فقط).

الطهي بأسلوب ذكي

الطهي بأسلوب ذكي

دليل إعادة التسخين

عام

يستند دليل إعادة التسخين هذا إلى أن درجة حرارة الغرفة تتراوح ما بين ١٨ إلى ٢٠ درجة مئوية لإعادة تسخين السوائل. كما تتراوح ما بين ٥ إلى ٧ درجة مئوية للطعام المثلج. ويرجى اتباع وقت التشغيل ومستوى الطاقة ووقت الانتظار المحددة في هذا الجدول.

الطعام	حجم الوجبة (جم)	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
المشروبات (القهوة والشاي والماء)	١٥٠ مل (كوب واحد) ٣٠٠ مل (كوبان) ٤٥٠ مل (٣ أكواب) ٦٠٠ مل (٤ أكواب)	٪ ٩٠	١-١,٥ ٢-٢,٥ ٣-٣,٥ ٣,٥-٤
	تصب المشروبات في الأكواب وتُسخن دون غطاء: ضع فنجانًا واحدًا في الوسط واثنين متقابلين وثلاثة فناجين على شكل دائرة. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيدًا. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.		
حساء (بارد)	٢٥٠ جرام ٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام ٥٥٠ جرام	٪ ٩٠	٢,٥-٣ ٣-٣,٥ ٣,٥-٤ ٤,٥-٥
	يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيدًا بعد إعادة التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
يخني (بارد)	٣٥٠	٪ ٦٠	٤,٥-٥,٥
	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
معجنات بالصلصة (باردة)	٣٥٠	٪ ٦٠	٣,٥-٤,٥
	ضع المعجنات (الإسباجيتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
معجنات محشوة بالصلصة (باردة)	٣٥٠	٪ ٦٠	٤-٥
	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيولي، تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم. اتركها لمدة ٣ دقائق.		

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 46 2015-03-11 10:43:44

الطعام	حجم الوجبة (جم)	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
وجبات مغلفة (باردة)	٣٥٠ ٤٥٠	٦٠ ٪	٤,٥-٥ ٥,٥-٦,٥
	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات باردة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
تشيز فوندو (خليط مكون من الجبن الذائب والزبد والبيض) جاهز للتقديم (بارد)	٤٠٠	٦٠ ٪	٦-٧
	ضع التشيز فوندو الجاهز للتقديم في إناء بيركس مناسب الحجم ذو غطاء. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين وبعده. قلب جيداً قبل التقديم. انتظر المدة من دقيقة إلى دقيقتين.		

عناية خاصة بطعام الأطفال

لتجنب وقوع حوادث مثل الحروق، توخ الحذر قبل تقديم طعام الأطفال. تأكد من اتباع دليل إعادة التسخين بعناية عند تسخين طعام الأطفال.

طعام الأطفال

- استخدم طبقًا عميقًا مصنوعًا من الخزف. ثم قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي.
- يوصى بأن تتراوح درجة حرارة الطعام عند التقديم بين ٣٠-٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال

- استخدم زجاجة معقمة. ثم أعد تسخينها بدون غطاء.
- قم بإزالة حلمة الرضاعة المطاطية قبل إعادة التسخين. وإلا قد يفور اللبن الموجود بالزجاجة.

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	المدة (بالثواني)
طعام الأطفال (خضراوات + لحوم)	١٩٠ جرام	٦٠ ٪	٣٠
	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. يرجى تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. قلب جيدًا وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم. انتظر المدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جرام	٦٠ ٪	٢٠
	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. يرجى تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. قلب جيدًا وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم. انتظر المدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
لبن الأطفال	١٠٠ مللي ٢٠٠ مل	٣٠ ٪	٣٠-٤٠ ٦٠-٧٠
	قلب اللبن أو رجه جيدًا ثم صبه في زجاجة معقمة. ضع الزجاجة في وسط الصينية الدوارة. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. يُرج جيدًا ويترك لمدة ٣ دقائق على الأقل. رجه جيدًا وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.		

الطهي بأسلوب ذكي

الطهي بأسلوب ذكي

دليل فك التجميد

يستند دليل فك التجميد هذا إلى أن درجة الحرارة الداخلية للطعام المجمد تتراوح ما بين ١٨ و٢٠ درجة مئوية.
ويختلف وقت الانتظار وفقًا لنوع الطعام (لحوم أم خضروات) وحجم الوجبة (شرائح الطعام رفيعة أم سميكة).

- ضع الطعام المجمد في حاوية مسموح باستخدامها في الميكروويف بدون تغطية.
- اقلب الطعام في منتصف مرحلة فك التجميد. ثم جففه جيدًا بعد الانتهاء.

الطعام		حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
اللحوم	اللحم المفروم	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٪ ٢٠	٦-٧ ٨-١٣
	شرائح اللحم	٢٥٠ جرام		٧-٨
	ضع اللحوم على الصينية الدوارة. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد! اتركها لمدة تتراوح بين ١٥ و٣٠ دقيقة.			
الدواجن	قطع الدجاج	٥٠٠ جم (قطعتان)	٪ ٢٠	١٤-١٥
	الدجاج الكامل	١٢٠٠ جرام		٣٢-٣٤
	ضع قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل أولاً، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد! اتركها لمدة من ١٥ إلى ٦٠ دقيقة.			
السمك	السمك الفيليه	٢٠٠ جرام	٪ ٢٠	٦-٧
	سمك كامل	٤٠٠ جرام		١١-١٣
	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الرقائق الرفيعة من شرائح السمك وذيل السمك الكامل بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد! اتركها لمدة تتراوح بين ١٠ و٢٥ دقيقة.			
الفاكهة	التوت	٣٠٠ جرام	٪ ٢٠	٦-٧
	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير). اتركها لمدة ٥-١٠دقائق.			

الطعام		حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
الخبز	أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جم)	٢ قطع ٤ قطع	٢٠ ٪	١,٥-١ ٣-٢,٥
	التوست/الشطائر	٢٥٠ جرام		٤,٥-٤
	الخبز الألماني (القمح + دقيق الجاودار)	٥٠٠ جرام		٩-٧
	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقيًا على ورق المطبخ في منتصف الصينية الدوارة. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد! انتظر لمدة ٥ إلى ٢٠ دقيقة.			

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 49 2015-03-11 10:43:44

الطهي بأسلوب ذكي

سريع وسهل

إذابة العسل المجمد

ضع ٢٠ جرامًا من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير.
قم بتسخينه لمدة ٢٠ إلى ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠ ٪.
حتى تتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين

ضع أوراق الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في وعاء بايركس صغير.
قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل ٣٠ ٪.
قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/ الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)

قلب الجيلي السريع التحضير (تقريباً ١٤ جرام) مع ٤٠ جرام من السكر و ٢٥٠ مللي من الماء البارد.
ضعه في إناء بايركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠ ٪ حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الثلجي شفافًا.
قم بتقليبه مرتين أثناء الطهي.

إعداد المربى

ضع ٦٠٠ جم من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في وعاء زجاجي مناسب من البيركس له غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بالتقليب جيدًا.
قم بطهيها مع وضع غطاء عليها لمدة ١٠-١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠ ٪.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم لها غطاء محكم.
واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج/الكسترد

يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مل) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم وعاء من البيركس بحجم مناسب له غطاء.
وقم بطهيه مع وضع الغطاء عليه لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠ ٪.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز

ضع ٣٠ جرام من اللوز المقطع بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم.
قم بتقليب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص لمدة ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠ ٪.
اتركه في الفرن لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

الطهي بأسلوب ذكي

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 50 2015-03-11 10:43:44

استكشاف المشكلات وحلها

ربما تواجهك مشكلة عند استخدام الفرن. وفي هذه الحالة, يجب أولاً التحقق من الجدول التالي وتجربة الاقتراحات الواردة فيه. في حالة استمرار المشكلة. أو في حالة استمرار ظهور أي رمز معلومات على الشاشة, اتصل بمركز خدمة Samsung المحلي.

تعليمات الفحص

إذا واجهتك مشكلة أثناء استخدام الفرن, يجب أولاً التحقق من الجدول التالي وتجربة الاقتراحات.

المشكلة	السبب	الإجراء الذي يجب اتخاذه
عام		
تعذر الضغط على الأزرار بسهولة.	احتمال تعلق مواد غريبة بين الأزرار.	إزالة المواد الغريبة. ثم المحاولة مرة أخرى.
	فيما يتعلق بالطُرُز التي تعمل باللمس: تصبح الرطوبة على الجزء الخارجي.	امسح الرطوبة من الجزء الخارجي.
	تنشيط التأمين ضد عبث الأطفال.	قم بإلغاء تنشيط التأمين ضد عبث الأطفال.
لا يتم عرض الوقت.	لا يوجد تيار كهربائي.	تأكد من توصيل مصدر تيار كهربي.
	ضبط الوظيفة توفير الطاقة.	قم بإيقاف تشغيل الوظيفة توفير الطاقة.
الفرن لا يعمل.	لا يوجد تيار كهربائي.	تأكد من توصيل مصدر تيار كهربي.
	الباب مفتوح.	أغلق الباب ثم حاول مرة أخرى.
	تعلق مواد غريبة بأجزاء أمان فتح الباب.	إزالة المواد الغريبة. ثم المحاولة مرة أخرى.
يتوقف الفرن عن العمل أثناء تشغيله.	قام المستخدم بفتح الباب لتقليب الطعام.	بعد الانتهاء من تقليب الطعام. اضغط على الزر تشغيل مرة أخرى لبدء التشغيل.

استكشاف المشكلات وحلها

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 51 2015-03-11 10:43:44

استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب	الإجراء الذي يجب اتخاذه
إيقاف تشغيل الطاقة أثناء التشغيل.	استمرار الفرن في الطهي لفترة طويلة جدًا.	بعد الانتهاء من الطهي لفترة زمنية طويلة، اترك الفرن حتى يبرد.
	مروحة التبريد لا تعمل.	استمع لصوت مروحة التبريد.
	محاولة تشغيل الفرن بدون وضع الطعام بداخله.	ضع الطعام في الفرن.
	لا توجد مساحة تهوية كافية للفرن.	توجد منافذ إدخال/إخراج للهواء في الجزئين الأمامي والخلفي من الفرن للتهوية. لذا، حافظ على المسافات المحددة في دليل تركيب المنتج.
	يتم استخدام العديد من مقابس الطاقة في مأخذ الحائط نفسه.	خصص مأخذ حائط واحدًا فقط لاستخدامه مع الفرن.
لا يوجد تيار كهربائي متصلاً بالفرن.	لا يوجد تيار كهربائي.	تأكد من توصيل مصدر تيار كهربي.
سماع صوت "فرقعة" أثناء التشغيل، والفرن لا يعمل.	طهو أطعمة معلبة، أو استخدام إناء بغطاء يصدر أصوات فرقعة.	لا تستخدم الحاويات المغلقة؛ حيث إنها قد تنفجر أثناء الطهي نتيجة تمدد المحتويات بداخلها.
الأجزاء الخارجية للفرن ساخنة جدًا أثناء التشغيل.	لا توجد مساحة تهوية كافية للفرن.	توجد منافذ إدخال/إخراج للهواء في الجزئين الأمامي والخلفي من الفرن للتهوية. لذا، حافظ على المسافات المحددة في دليل تركيب المنتج.
	وجود أغراض أعلى الفرن.	قم بإزالة جميع الأغراض الموجودة فوق الفرن.
تعذر فتح الباب بسهولة.	تعلق بقايا الطعام بين الباب والأجزاء الداخلية من الفرن.	نظِّف الفرن ثم افتح الباب.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 52 2015-03-11 10:43:44

المشكلة	السبب	الإجراء الذي يجب اتخاذه
الفرن لا يقوم بالتسخين.	الفرن لا يعمل. أو إنه يتم طهو كمية طعام كبيرة. أو إنه يتم استخدام أدوات طهي غير مناسبة.	ضع كوب ماء واحدًا في إناء مسموح باستخدامه مع الميكروويف. وشغِّل الميكروويف لمدة دقيقة أو دقيقتين للتحقق مما إذا تم تسخين الماء أم لا. قلل من مقدار الطعام، وابدأ التشغيل مرة أخرى. استخدم إناء طهي بقاع مستوٍ.
التسخين ضعيف أو بطيء.	الفرن لا يعمل. أو إنه يتم طهو كمية طعام كبيرة. أو إنه يتم استخدام أدوات طهي غير مناسبة.	ضع كوب ماء واحدًا في إناء مسموح باستخدامه مع الميكروويف. وشغِّل الميكروويف لمدة دقيقة أو دقيقتين للتحقق مما إذا تم تسخين الماء أم لا. قلل من مقدار الطعام، وابدأ التشغيل مرة أخرى. استخدم إناء طهي بقاع مستوٍ.
وظيفة التدفئة لا تعمل.	الفرن لا يعمل. أو إنه يتم طهو كمية طعام كبيرة. أو إنه يتم استخدام أدوات طهي غير مناسبة.	ضع كوب ماء واحدًا في إناء مسموح باستخدامه مع الميكروويف. وشغِّل الميكروويف لمدة دقيقة أو دقيقتين للتحقق مما إذا تم تسخين الماء أم لا. قلل من مقدار الطعام، وابدأ التشغيل مرة أخرى. استخدم إناء طهي بقاع مستوٍ.
وظيفة فك التجميد لا تعمل.	الفرن لا يعمل. أو إنه يتم طهو كمية طعام كبيرة. أو إنه يتم استخدام أدوات طهي غير مناسبة.	ضع كوب ماء واحدًا في إناء مسموح باستخدامه مع الميكروويف. وشغِّل الميكروويف لمدة دقيقة أو دقيقتين للتحقق مما إذا تم تسخين الماء أم لا. قلل من مقدار الطعام، وابدأ التشغيل مرة أخرى. استخدم إناء طهي بقاع مستوٍ.

استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب	الإجراء الذي يجب اتخاذه
المصباح الداخلي قاتم أو لا يعمل.	ترك الباب مفتوحًا لفترة طويلة.	قد يتم إيقاف تشغيل المصباح الداخلي تلقائيًا عندما يتم تشغيل الوظيفة توفير الطاقة. أغلق الباب ثم أعد فتحه، أو اضغط على الزر Cancel (إلغاء).
	ربما يكون المصباح الداخلي مغطى بمواد غريبة.	نظِّف الفرن من الداخل. وافحص المصباح مرة أخرى.
حدوث صوت تنبيه أثناء الطهي.	في حالة استخدام الوظيفة الطهي التلقائي. فهذا يشير إلى أن صوت التنبيه يعني أنه قد حان وقت تقليب الطعام أثناء فك التجميد.	بعد الانتهاء من تقليب الطعام. اضغط على الزر **تشغيل** مرة أخرى لإعادة التشغيل.
الفرن غير مستوٍ	تم تثبيت الفرن على سطح غير مستوٍ.	تأكد من تثبيت الفرن على سطح مستوٍ وثابت.
تولد شرر أثناء الطهي.	استخدام الأواني المعدنية أثناء وظيفتي الفرن/فك التجميد.	لا تستخدم الأواني المعدنية.
عند توصيل التيار الكهربائي، يبدأ الفرن في العمل فورًا.	لم يتم إغلاق الباب جيدًا.	أغلق الباب ثم تحقق من الأمر مرة أخرى.
الكهرباء تخرج من الفرن.	لم يتم تأريض سلك التيار الكهربائي أو مقبس الطاقة بشكل سليم.	تأكد من تأريض سلك التيار الكهربائي أو مقبس الطاقة بشكل سليم.
تساقط الماء.	ربما يحتوي الطعام في بعض الأحيان على ماء أو بخار. هذا ليس قصورًا في وظيفة الفرن.	اترك الفرن حتى يبرد. ثم امسحه بمنشفة أطباق جافة.
البخار يتسرب من الباب.	ربما يحتوي الطعام في بعض الأحيان على ماء أو بخار. هذا ليس قصورًا في وظيفة الفرن.	اترك الفرن حتى يبرد. ثم امسحه بمنشفة أطباق جافة.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 54 2015-03-11 10:43:44

المشكلة	السبب	الإجراء الذي يجب اتخاذه
يوجد ماء داخل الفرن.	ربما يحتوي الطعام في بعض الأحيان على ماء أو بخار. هذا ليس قصورًا في وظيفة الفرن.	اترك الفرن حتى يبرد. ثم امسحه بمنشفة أطباق جافة.
تختلف مستويات السطوع داخل الفرن.	تختلف مستويات السطوع حسب تغيير مقدار خرج الطاقة وفقًا للوظيفة.	تغير مقدار خرج الطاقة أثناء الطهي ليس عيبًا. هذا ليس قصورًا في وظيفة الفرن.
بعد الانتهاء من الطهي لا تزال مروحة التبريد قيد التشغيل.	لتهوية الفرن. تستمر مروحة التبريد في العمل بعد اكتمال الطهي بحوالي ٥ دقائق.	هذا ليس قصورًا في وظيفة الفرن.
يؤدي الضغط على الزر +30 ثانية إلى تشغيل الفرن.	تحدث هذه الحالة عندما لا يعمل الفرن.	تم تصميم فرن الميكروويف ليتم تشغيله عن طريق الضغط على الزر +30 ثانية عندما لا يعمل.
الصينية الدوارة		
أثناء الدوران، تخرج الصينية الدوارة عن مكانها، أو أنها تتوقف عن الدوران.	لا توجد حلقة دوارة، أو أنها غير مثبتة جيدًا في مكانها.	ثبِّت الحلقة الدوارة، ثم جرّب مرة أخرى.
الصينية الدوارة يتم سحبها أثناء الدوران.	الحلقة الدوارة ليست مثبتة جيدًا في مكانها، أو أن هناك الكثير من الطعام، أو أن الإناء كبير الحجم ويلامس الجزء الداخلي للميكروويف.	اضبط كمية الطعام، ولا تستخدم الأواني كبيرة الحجم.
الصينية الدوارة تهتز أثناء دورانها وتصدر ضوضاء.	بقايا الطعام عالقة في قاع الفرن.	قم بإزالة بقايا الطعام العالقة في قاع الفرن.

استكشاف المشكلات وحلها

استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب	الإجراء الذي يجب اتخاذه
الشواية		
يتصاعد الدخان أثناء التشغيل.	أثناء التشغيل المسبق. قد يتصاعد دخان من عناصر التسخين عند تشغيل الفرن لأول مرة.	هذا ليس عيبًا في الفرن. وإذا تكرر تشغيل الفرن لمرتين أو ثلاث مرات. فسيتوقف تصاعد الدخان.
	ملامسة الطعام لعناصر التسخين.	اترك الفرن حتى يبرد. ثم قم بإزالة الطعام من عناصر التسخين.
	الطعام قريب جدًا من الشواية.	ضع الطعام على بُعد مسافة مناسبة أثناء الطهي.
	لم يتم تحضير الطعام أو تنظيمه بشكل جيد.	تأكد من تحضير الطعام أو تنظيمه بشكل جيد.

ملاحظة

إذا لم تساعدك الإرشادات السابقة في حل المشكلة. اتصل بأقرب مركز خدمة عملاء تابع لشركة SAMSUNG.

الرجاء قراءة المعلومات التالية:

- طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به. عادةً ما يكون مطبوعًا على الجزء الخلفي من الفرن
- التفاصيل الخاصة بالضمان
- جهز شرحًا واضحًا للمشكلة

اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

رمز المعلومات

الرمز	الوصف	الإجراء الذي يجب اتخاذه
C-d0	يتم الضغط على أزرار التحكم لمدة أطول من ١٠ ثوانٍ.	تنظيف المفاتيح والتحقق مما إذا كان هناك ماء على السطح حول المفتاح. إذا تكرر الأمر مرة أخرى. فقم بإيقاف تشغيل فرن الميكروويف لمدة تزيد عن ٣٠ ثانية. وأعد ضبطه مرة أخرى. وفي حالة التكرار ثانيةً. اتصل بمركز خدمة عملاء Samsung المحلي.

ملاحظة

إذا كان الحل المقترح لا يحل المشكلة. فيمكنك الاتصال بمركز خدمة عملاء SAMSUNG المحلي.

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. لذا، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون إشعار مسبق.

الطراز		MG32J5133A*
مصدر التيار الكهربي		٢٢٠ فولط ~ ٥٠/٦٠ هرتز
استهلاك الطاقة	الميكروويف	١٥٠٠ واط
	الشواية	١٣٥٠ واط
	وضع الطهي المجمع	٢٨٥٠ واط
الطاقة الناتجة		٩٥ واط / ٩٥٠ واط (IEC - 705)
تردد التشغيل		٢٤٥٠ ميجاهرتز
المجنترون		OM75P (31)
طريقة التبريد		محرك مروحة التبريد
الأبعاد (العرض × الارتفاع × العمق)	الوحدة الرئيسية	٥١٧ × ٢٩٧ × ٤٠٢ مم
	حجيرة الفرن	٣٥٧ × ٢٥٥ × ٣٥٧ مم
الحجم		١,١ قدم مكعب
الوزن	الصافي	١٦ كجم

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 57 2015-03-11 10:43:45

ملاحظة

ملاحظة

SAMSUNG

يرجى العلم بأن ضمان Samsung لا يغطي اتصالات الخدمة الخاصة بشرح تشغيل المنتج أو تصحيح التركيب غير السليم أو تنفيذ عمليات الصيانة أو التنظيف العادية.

الأسئلة أو التعليقات

البلد	اتصل بنا	أو قم بزيارة موقعنا على الإنترنت على
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-7267864 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	8002474357	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0800 755 755 / 0685 889 900	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MAURITIUS	23052574020	
REUNION	262508869	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04325H-00

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_AR.indd 60 2015-03-11 10:43:45

Microwave Oven

User manual

MG32J5133A*

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 1 2015-03-11 10:37:42

Contents

Using this user manual 4

The following symbols are used in this User Manual: 4

Safety instructions 5

Important safety instructions 5

Installation 13

What's included 13
Installation site 15
Turntable 15

Maintenance 16

Cleaning 16
Replacement (repair) 17
Care against an extended period of disuse 17

Before you start 18

Current time 18
Power saving 18
Child Lock 19
Sound On/Off 19
Kitchen timer 19
About microwave energy 20
Cookware for microwave 21

Operations 23

Feature panel 23
Simple steps to start 24
Manual mode 25
Common settings 28
Auto mode 30
Convenience 36
Deodorisation 41

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 2 2015-03-11 10:37:42

Cooking Smart	**42**
Microwave cooking guide	42
Grill	45
Microwave + Grill	45
Reheating guide	46
Defrosting guide	48
Quick & Easy	50
Troubleshooting	**51**
Checkpoints	51
Information code	56
Technical specifications	**57**

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 3 2015-03-11 10:37:42

Using this user manual

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 4 2015-03-11 10:37:43

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MAKE SURE THAT THESE SAFETY PRECAUTIONS ARE OBEYED AT ALL TIMES.

BEFORE USING THE OVEN, CONFIRM THAT THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE FOLLOWED.

Microwave function only

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 5 2015-03-11 10:37:43

Safety instructions

WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is emitted (observed), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 6 2015-03-11 10:37:43

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 7 2015-03-11 10:37:43

Oven function only - Optional

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 8 2015-03-11 10:37:43

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

General safety

⚠ WARNING

Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.

Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.

This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.

Do not touch the power plug with wet hands.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 9 2015-03-11 10:37:43

Safety instructions

Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.

Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.

Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.

Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.

In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.

Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.

Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

⚠ CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 10 2015-03-11 10:37:43

Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)

Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. (Microwave function only)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

A. Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 11 2015-03-11 10:37:43

Safety instructions

B. Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

C. Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

1) door (bent)

2) door hinges (broken or loose)

3) door seals and sealing surfaces

D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

A. A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

B. A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

Please recycle or dispose of the packaging material for this product in an environmentally responsible manner. Please contact your local authorities in regard to the environmentally safe disposal of this product.
Product and its cord in compliance with SASO/IEC tropical temp.rise requirements, and, cross section is the only discrepancy, and it won't affect safety, meanwhile, it is not practical to change the power cord, e.g. too small chamber.

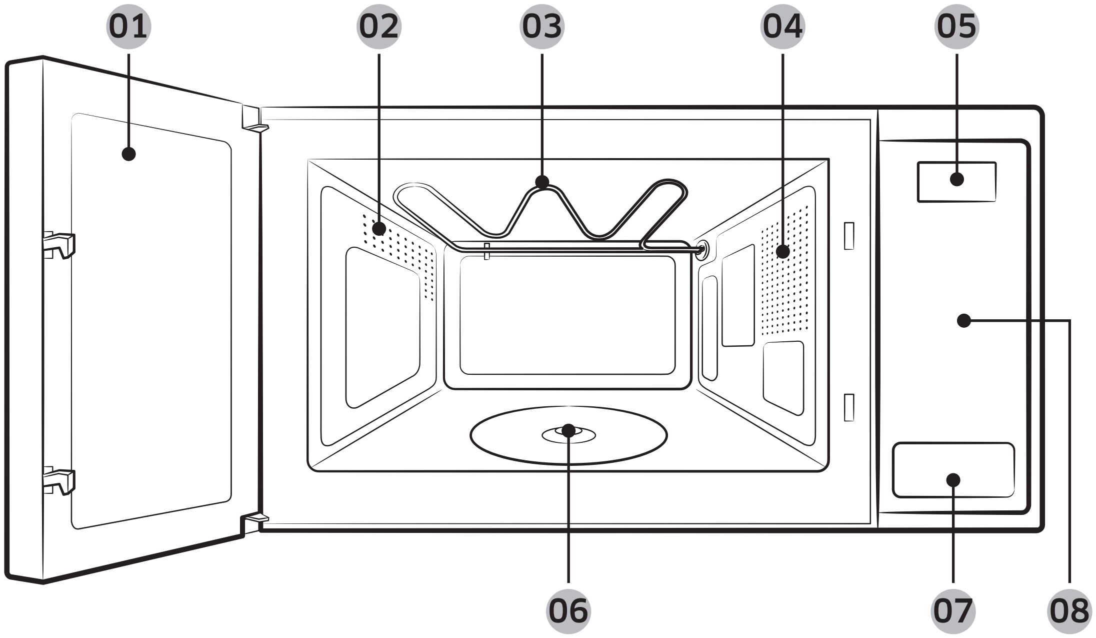
MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 12 2015-03-11 10:37:43

Installation

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance



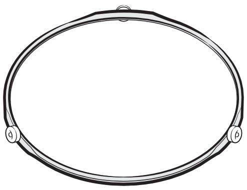
01 Door	**02** Vent	**03** Heating element
04 Oven light	**05** Display	**06** Coupler
07 Open (door)	**08** Feature panel	

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 13 2015-03-11 10:37:43

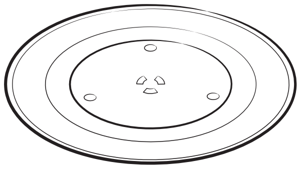
Installation

Accessories

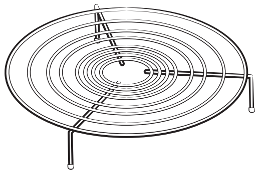
The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



Roller ring



Turntable



Grill rack

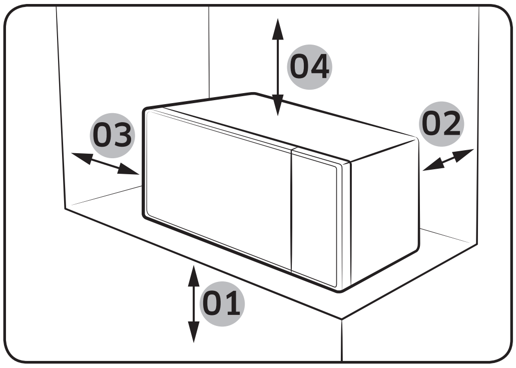
Roller ring	Put in the centre of the base. It supports the turntable.
Turntable	Put on the roller ring with the centre fitting the coupler. It serves as a cooking base.
Grill rack	This metal rack is used with Grill or combined cooking modes. Put it on the turntable.

NOTE

- Do not operate the oven without the turntable on the roller ring.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 14 2015-03-11 10:37:43

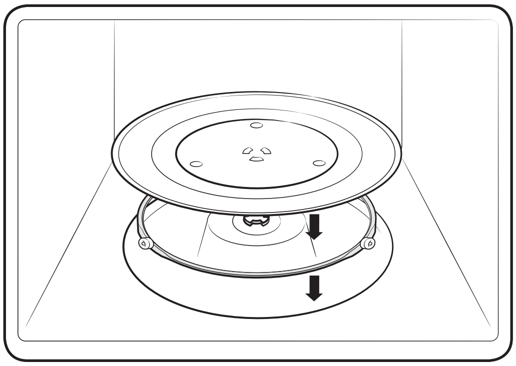
Installation site



01 85 cm from the floor
02 10 cm from the rear wall
03 10 cm from the side
04 20 cm from above

- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

Turntable



Remove all packing materials inside the oven.Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 15 2015-03-11 10:37:44

Maintenance

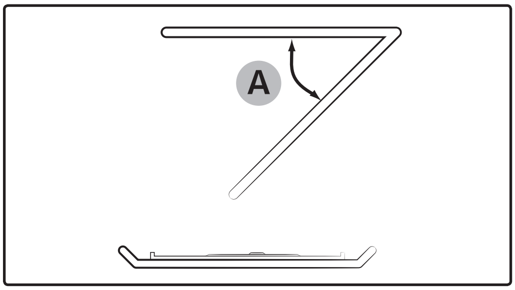
Cleaning

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).
If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45° (A) as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

Maintenance

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 16 2015-03-11 10:37:44

Replacement (repair)

⚠ **WARNING**

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

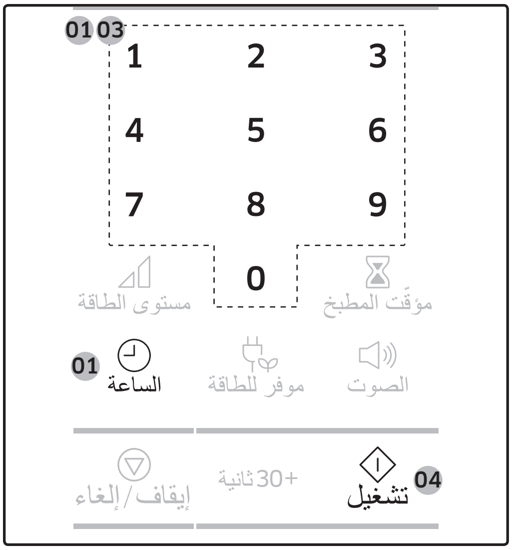
MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 17 2015-03-11 10:37:44

Before you start

There is some basic information that you should know before going directly to a cooking recipe. Before or during any cooking mode, you can set/change the clock or the kitchen timer to your needs.

Current time

It is important to set the correct clock time to ensure correct automatic operations. The time can be displayed in either the 24- hour (default) or 12-hour notation. You must set the clock.



To display the time in the 12-hour / 24-hour notation.

1. Press the **Clock** button and the **0** button at the same time for 1 second.
2. Time setting that you want to change (12Hr or 24Hr) will be displayed.
3. If you want to change the notation again, press the **Number** buttons.
   For example, press 1 for 12Hr or press 2 for 24 Hr notation.
4. Press the **START** button to confirm your setting.

To set the current time,

1. Press **Clock**.
2. Use the number buttons to enter the current time. For example, press 5, 0, and 0 in sequence for 5:00 o'clock.
3. Press **START** to confirm your settings. Then, the colon (:) indicator blinks several times.

Power saving

To reduce power consumption when not using the oven, use the power saving function of the oven.

- To activate power saving, press **Eco** to turn off the display.
- To deactivate power saving, open the door or press **Eco** again. The display turns back on with the current time.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 18 2015-03-11 10:37:44

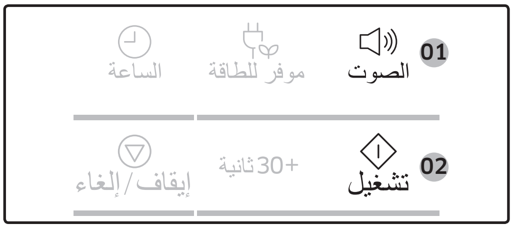
Auto power saving

- After 25 minutes of user inactivity, the oven automatically enters power saving mode. Any previous function will be cancelled, and the current time will be displayed.
- After 5 minutes of the door being open, the oven lamp will turn off.

Child Lock

To prevent accidents, Child Lock disables all controls except for the Eco button.
Hold down **Stop/Cancel** for 3 seconds to activate, or hold down for 3 seconds again to deactivate the lock on the feature panel.

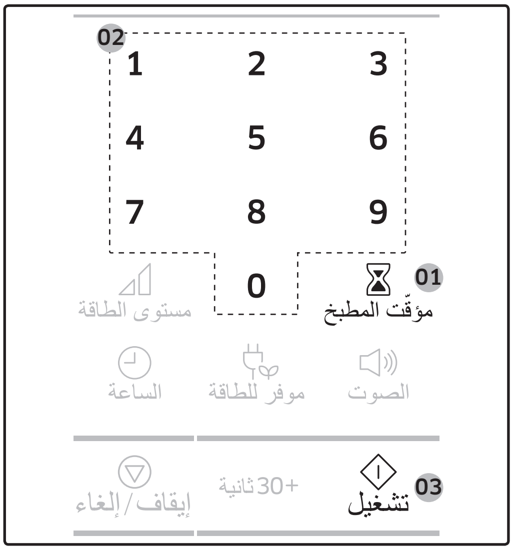
Sound On/Off



You can mute or unmute the beep or melody of the oven.

- To mute the sound, press **Sound** to show “OFF” on the display. Then, press **Start**.
- To unmute the sound, press **Sound** again to show “ON” on the display. Then, press **Start**.

Kitchen timer



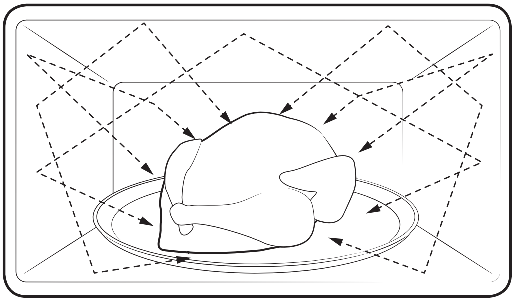
1. Press **Kitchen Timer**.
2. Use the **Number** buttons to set the time for your cooking.
3. Press **Start**.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 19 2015-03-11 10:37:45

Before you start

About microwave energy

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The oven uses the prebuilt magnetron to generate microwaves which are used to cook or reheat food without deforming or discolouring the food.



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly through the whirling distribution system. This is why the food is cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed down to the food up to a depth of approx. 2.5 cm. Then, the microwaves are dissipated inside the food as cooking continues.
3. The cooking time is affected by the following conditions of the food.
   - Quantity and density
   - Moisture content
   - Initial temperature (especially, when frozen)

NOTE

The cooked food keeps heat in its core after cooking is complete. This is why you must respect the standing time specified in this manual, which ensures cooking evenly down to the core.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 20 2015-03-11 10:37:45

Cookware for microwave

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave - safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and place a glass of water or some food on the turntable.

Requirements:

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Well-balanced pan with handles that weigh less than the main pan

<table>
<tr><th colspan="2">Material</th><th>Microwave-safe</th><th>Description</th></tr>
<tr><td colspan="2">Aluminium foil</td><td>△</td><td>Use for a small serving size to protect against overcooking. Arcing can occur if the foil is near the oven wall or if using an excessive amount of foil.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Crusty plate</td><td>○</td><td>Do not use for preheating for more than 8 minutes.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Bone china or earthenware</td><td>○</td><td>Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually microwave-safe, unless decorated with a metal trim.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Disposable polyester cardboard dishes</td><td>○</td><td>Some frozen foods are packaged in these dishes.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Fast-food packaging</td><td>Polystyrene cups or containers</td><td>○</td><td>Overheating may cause these to melt.</td></tr>
<tr><td>Paper bags or newspaper</td><td>×</td><td>These may catch fire.</td></tr>
<tr><td>Recycled paper or metal trims</td><td>×</td><td>These may cause arcing</td></tr>
</table>

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 21 2015-03-11 10:37:45

Before you start

Material		Microwave-safe	Description
Glassware	Oven-to-table ware	○	Microwave-safe unless decorated with metal trims.
	Fine glassware	○	Delicate glassware may break or crack by rapid heating.
	Glass jars	○	Appropriate for warming only. Remove the lid before cooking.
Metal	Dishes	✕	These may cause arcing or fire.
	Freezer bag with twist-ties	✕	
Paper	Plates, cups, napkins, and kitchen paper	○	Use to cook for a short time. These absorb excess moisture.
	Recycled paper	✕	Causes arcing.
Plastic	Containers	○	Use thermoplastic containers only. Some plastics may warp or discolour at high temperatures.
	Cling film	○	Use to maintain moisture after cooking.
	Freezer bags	△	Use boilable or ovenproof bags only.
Wax or grease-proof paper		○	Use to maintain moisture and prevent spattering.

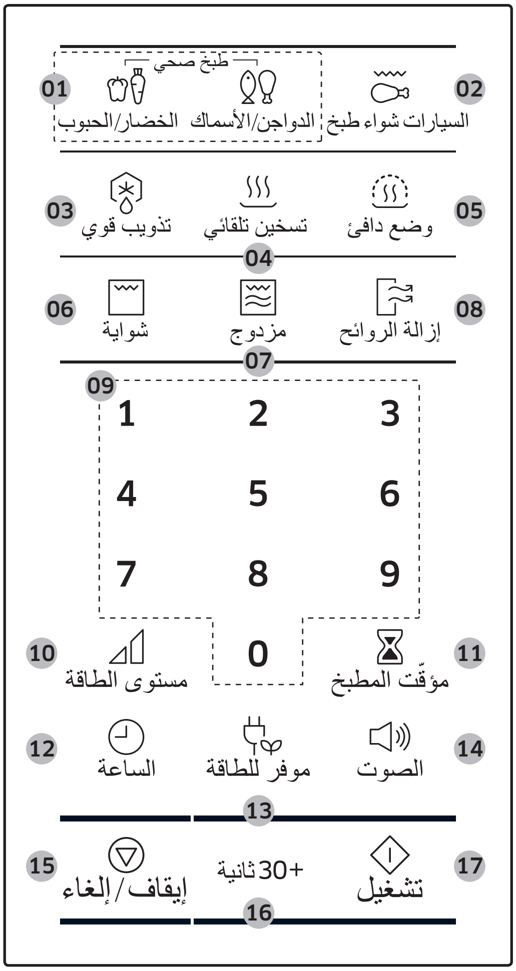
○ : Microwave safe   △ : Use caution   ✕ : Microwave unsafe

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 22   2015-03-11 10:37:45

Operations

Feature panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



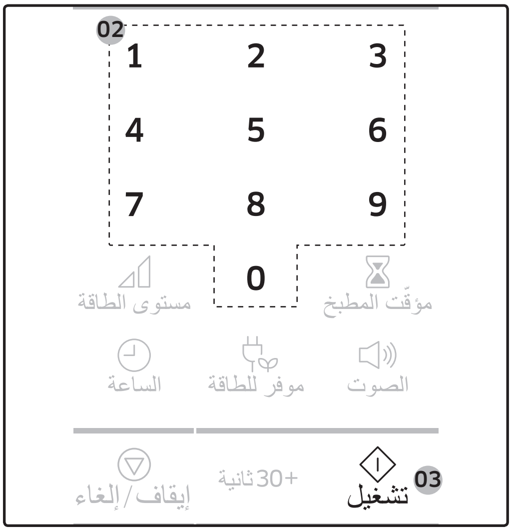
01	Healthy Cooking
02	Auto Grill Cook
03	Power Defrost
04	Auto Reheat
05	Keep Warm
06	Grill
07	Combi
08	Deodorisation
09	Number Pad
10	MWO Power Level
11	Kitchen Timer
12	Clock
13	Eco
14	Sound
15	Stop/Cancel
16	+30s
17	Start

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 23 2015-03-11 10:37:45

Operations

Simple steps to start

To cook food

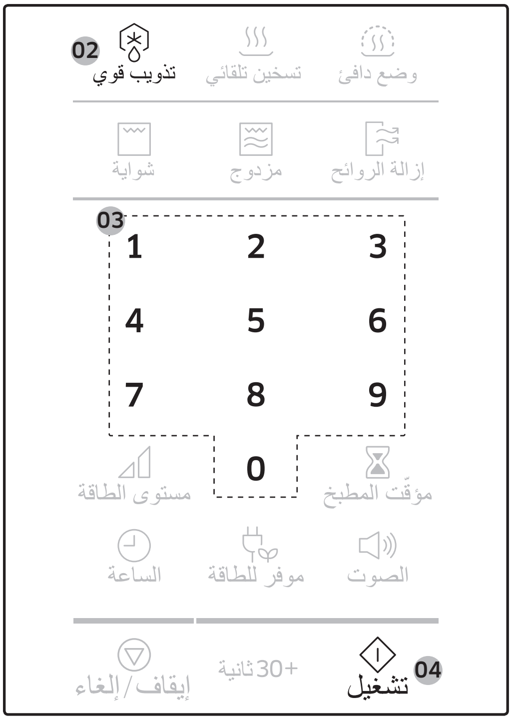


1. Put the food in a microwave-safe container and then in the centre of the turntable.
2. Use the **Number** buttons to set the cooking time.
3. Press **Start**.

NOTE

When cooking is complete, the oven beeps 4 times. Use oven gloves to take out the food.

To defrost frozen food



1. Put the frozen food in a microwave-safe container and then in the centre of the turntable.
2. Press **Power Defrost**.
3. Use the **Number** buttons to set the serving size.
4. Press **Start**.

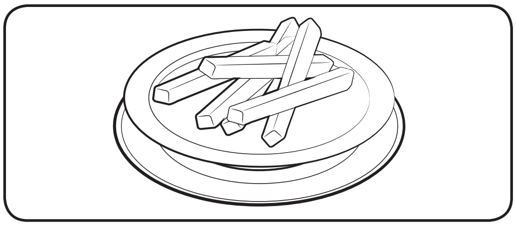
NOTE

For more information, see the Power Defrost section.

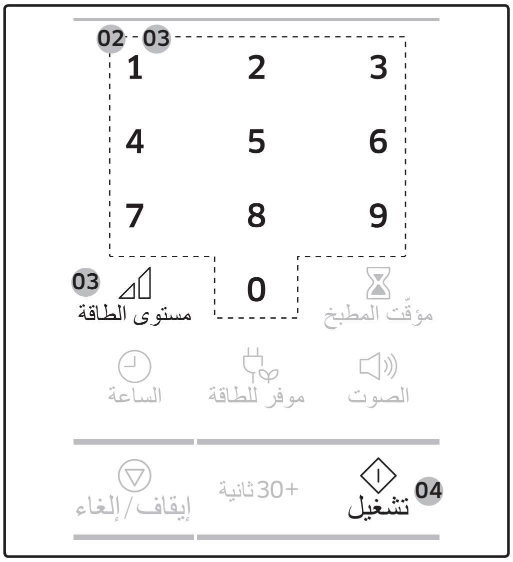
Manual mode

Microwave

This is the basic function of this microwave oven. The power level is set to High by default.



1. Put food in a microwave-safe container and then on the turntable.



2. Use the **Number** buttons to set the cooking time (max: 99 min 99 sec). For example, press 1 and 0 for the minutes, and 0 and 0 for the seconds (10:00).
3. To change the default power level, press **Power Level** and select a different level. See the Power level section for details.
4. Press **Start**.
5. When cooking is complete with a beep 4 times, use oven gloves to take out the food.

Operations

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 25 2015-03-11 10:37:46

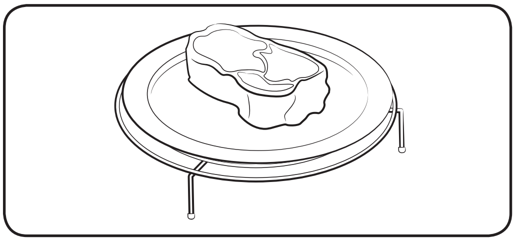
Operations

Grill

This allows you to grill food using the radiant heat generated by the heating element. Use this for foods that have just been cooked.

⚠ CAUTION

Use only the provided metal rack for grilling.



1. Put food in a microwave-safe container and then on the provided metal rack.

2. Press **Grill**.
3. Use the **Number** buttons to set the grilling time (max: 60 min). For example, press 1 and 0 for the minutes, and 0 and 0 for the seconds (10:00).
4. Press **Start**. The heating element cycles on and off to complete grilling.
5. When grilling is complete with a beep 4 times, use oven gloves to take out the food.

NOTE

To change the cooking time during operation, press **Stop/Cancel** twice, and follow steps 2-4 above.

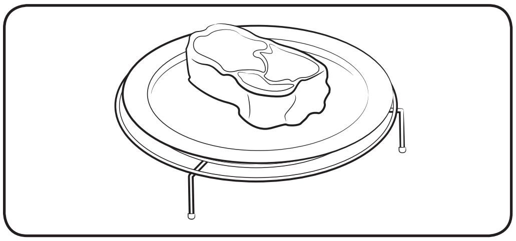
MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 26 2015-03-11 10:37:46

Microwave + Grill

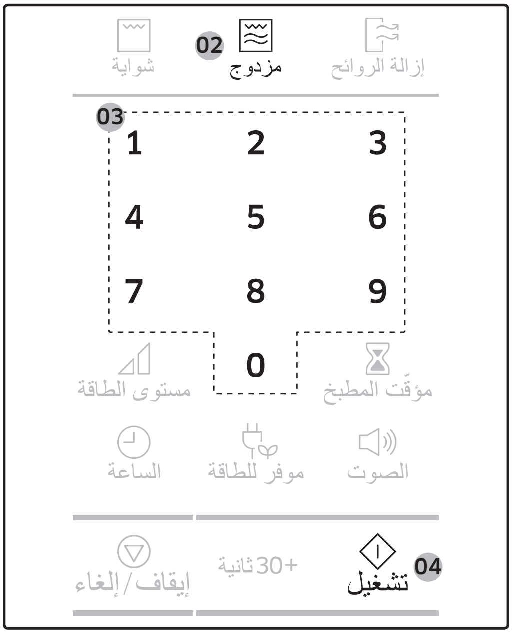
You can combine microwave cooking with grilling to cook and grill food simultaneously in a reduced time.

⚠ **CAUTION**

Use only the provided metal rack for grilling.



1. Put food in a microwave-safe container and then on the provided metal rack.



2. Press **Combi**. The grilling temperature is set automatically, which you cannot change.
3. Use the **Number** buttons to set the cooking time (max: 60 min). For example, press 2 and 5 for the minutes, and 3 and 0 for the seconds (25:30).
4. Press **Start**. The oven starts microwave cooking, and then continues to grill.
5. When cooking is complete with a beep 4 times, use oven gloves to take out the food.

NOTE

To change the cooking time during operation, press **Stop/Cancel** twice, and follow steps 2-4 above.

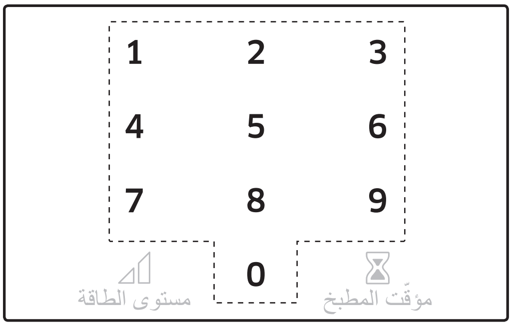
MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 27 2015-03-11 10:37:46

Operations

Common settings

Cooking time

Follow these steps to set or change the cooking time. By default, the power level is set to High.



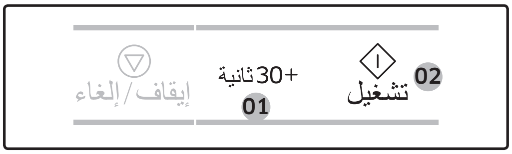
Use the **Number** buttons to set the cooking time (max: 99 min 99 sec). The time area consists of the minute and second elements. To set a cooking time of 25 minutes, for example, press 2 and 5 for the minutes, then 0 and 0 for the seconds.

NOTE

- To change the cooking time during operation, press **Stop/Cancel** twice, and repeat the steps above.
- To stop cooking, simply open the door, or press **Stop/Cancel**. To resume operation, close the door and press Start.
- To cancel cooking, press **Stop/Cancel** twice.

Time increment

You might want to add extra time to the current cooking time while cooking is in process. Time can be added by 30 seconds.



1. Before or during cooking, press **+30S** as many times as needed. For example, to add 2 minutes to the current cooking time, press the button 4 times.
2. Press **Start**. The oven continues to operate for the changed time.

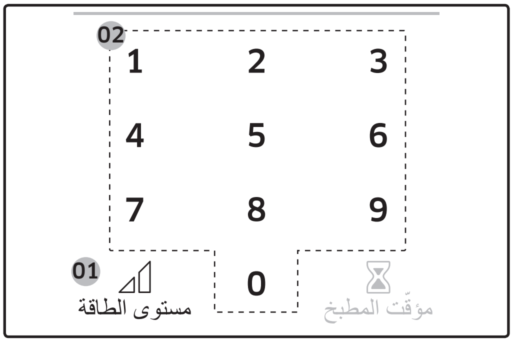
NOTE

This button is not enabled with Auto mode.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 28 2015-03-11 10:37:47

Power level

You can change the heating intensity according to the cooking recipe or to your preference.



1. Press **Power Level**.
2. Use the **Number** buttons to select a specific power level. Available levels range from No power (0) to High (10). See the table below.

0	PL:0	No power
1	PL:10	Warm
2	PL:20	Defrost
3	PL:30	Low
4	PL:40	Medium low
5	PL:50	Medium
6	PL:60	Simmer
7	PL:70	Medium high
8	PL:80	Reheat
9	PL:90	Sauté
10	PL:Hi	High

NOTE

To check the current power level while cooking is in process, press **Power Level**.

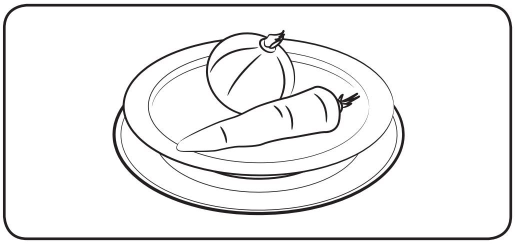
MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 29 2015-03-11 10:37:47

Operations

Auto mode

Healthy Cook

For healthier alternatives, the oven offers a total of 18 Healthy Cook programmes in 2 different categories. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.



1. Put food in a microwave-safe container and then in the centre of the turntable.

2. Select a category by pressing either **Vegetables/Grains** or **Poultry/Seafood**.
3. Use the selected button again or the **Number** buttons to select a specific programme.
4. Press **Start**.
5. When cooking is complete with a beep 4 times, use oven gloves to take out the food.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 30 2015-03-11 10:37:47

Healthy Cook guide

The following table presents auto programmes for cooking, and baking. The table contains food quantities, weight ranges, and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience.

1. Vegetable&Grains

Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
1	Broccoli	250	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2	Carrots	250	Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
3	Green Beans	250	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking Stand for 1-2 minutes.
4	Spinach	150	Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
5	Corn on the Cob	500	Rinse and clean corn on the cobs and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes.
6	Peeled Potatoes	250	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tbsp) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 31 2015-03-11 10:37:47

Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
7	Brown Rice	250	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
8	Wholemeal Macaroni	250	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1 L hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook covered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes.
9	Quinoa	250	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes.
10	Bulgur	250	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes.
11	Vegetables Gratin	500	Put the vegetables, such as precooked potato slices, courgette slices and tomatoes and sauce into a suitable sized glass pyrex dish. Add grated cheese on top. Stand for 2-3 minutes.
12	Grilled Tomatoes	400	Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on rack. Stand for 1-2 minutes.

2. Poultry&Seafood

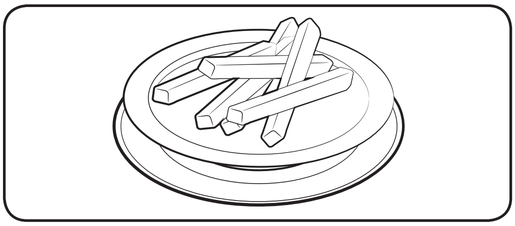
Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
1	Chicken Breasts	300	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce the film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2	Turkey Breasts	300	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce the film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
3	Fresh Fish Fillets	300	Rinse fish fillets and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce the film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
4	Fresh Salmon Fillets	300	Rinse fish fillets and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce the film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
5	Fresh Prawns	250	Rinse prawns fillets and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce the film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
6	Fresh Trout	400	Put 1-2 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce the film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 33 2015-03-11 10:37:47

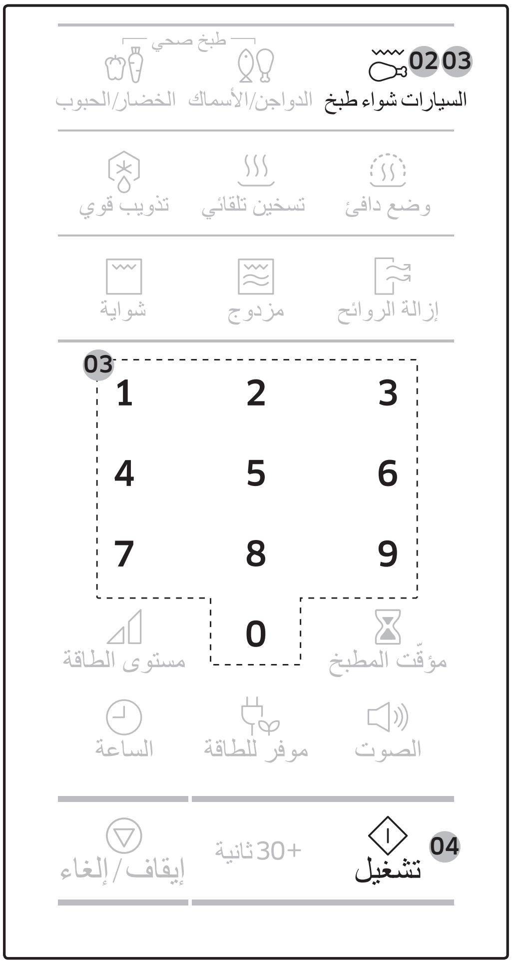
Operations

Auto Grill Cook

The Auto Grill Cook features has 8 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.



1. Put food in a microwave-safe container and then in the centre of the turntable.



2. Select a category by pressing **Auto Grill Cook**.
3. Use the selected button again or the **Number** buttons to select a specific programme.
4. Press **Start**.
5. When cooking is complete with a beep 4 times, use oven gloves to take out the food.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 34 2015-03-11 10:37:48

Auto Grill Cook guide

The following table presents the **Auto Grill Cook** programmes, quantities and appropriate instrustions.

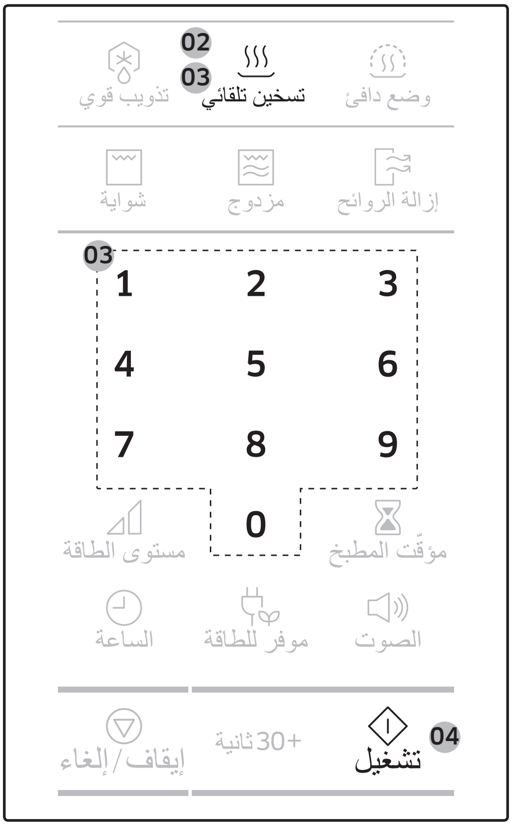
Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
1	Roast Chicken	1200	Brush chicken with oil and spices. Put chicken in the pyrex dish and breast side down first. Turnover, as soon as the beep sounds. When turnover, breast side up. Stand for 5 minutes after grilling.
2	Chicken Pieces	500	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
3	Frozen Pasta	400	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
4	Frozen Pizza	300	Put the frozen pizza on the High rack. Put it on the turntable. After cooking stand for 1-2 minutes.
5	Vegetable Gratin	500	Put frozen gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
6	Grilled Tomatoes	400	Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on rack. Stand for 1-2 minutes.
7	Roast Fish	400	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes.
8	Grilled Salmon Steaks	300	Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 35 2015-03-11 10:37:48

Convenience

Auto Reheat

Use Auto Reheat to warm up food leftovers or precooked food. The operating time and power level will be set according to the selected programme.



1. Put food in the centre of the turntable.
2. Press **Auto Reheat**.
3. Use the **Auto Reheat** button again or the **Number** buttons to select a specific programme.
4. Press **Start**.
5. When the cycle is complete with a beep 4 times, use oven gloves to take out the food.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 36 2015-03-11 10:37:48

Auto Reheat guide

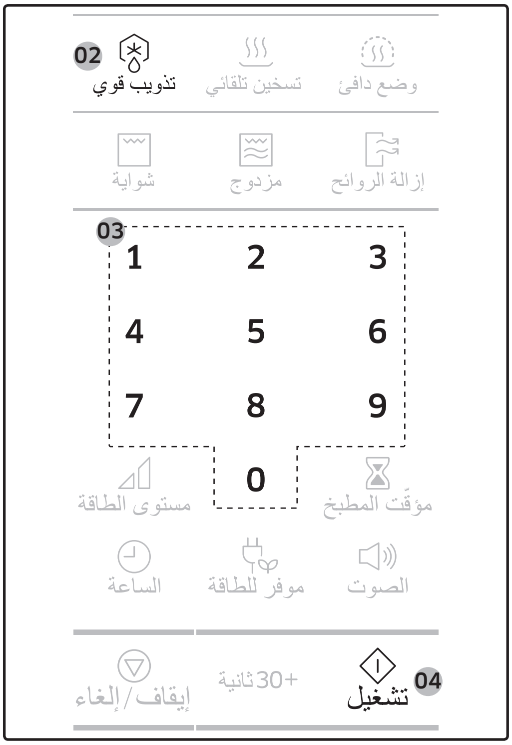
The following table presents auto programmes for reheating food. The table contains food quantities, weight ranges, and appropriate recommendations.

Code	Food	Serving Size	Instructions
1	Plate of Food	1 serving	Use only precooked, refrigerated foods. Cover the plate with vented plastic wrap or waxed paper tucked under the plate. Contents: 90-110 g meat, poultry or fish (up to 170 g with bone) ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) ½ cup vegetables (about 90-110 g)
2	Casserole	1 serving 200-230 g	Cover the plate with a lid or vented plastic wrap. Stir the food once before serving. 2 Contents: Casserole, refrigerated foods.
3	Casserole	2 servings 400-450 g	
4	Casserole	3 servings 600-690 g	
5	Casserole	4 servings 800-920 g	
6	Pasta	1 serving 200-230 g	
7	Pasta	2 servings 400-450 g	
8	Pasta	3 servings 600-690 g	
9	Pasta	4 servings 800-920 g	

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 37 2015-03-11 10:37:48

Power Defrost

This is useful to defrost frozen meat, poultry, fish or bread/cake. The operating time and power level will be adjusted according to the selected programme.



1. Put food in the centre of the turntable and close the door.
2. Press **Power Defrost** to select category.
3. Use the **Number** buttons to select a weight.
4. Press **Start**.
5. When the cycle is complete with a beep 4 times, use oven gloves to take out the food.

NOTE

- The oven beeps in the middle of the cycle to remind you to turn the food over. Turn the food over, and press Start again to continue. When the cycle is complete, the oven beeps 4 times.
- You can defrost food manually. To do this, use a cooking mode with just 20% of the default power level of the cooking mode. For more information, see the Power level section.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 38 2015-03-11 10:37:48

Power Defrost guide

The following table presents auto programmes for defrosting food. The table contains food quantities, weight ranges, and appropriate recommendations.

Code	Food	Serving Size (kg)	Instructions
1	Meat	0.1-1.5	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef,lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 10-30 minutes.
2	Poultry	0.1-1.5	This program is suitable for whole chicken as well as for chicken pieces. Before defrosting, if a lot of ice crystals are present on poultry surface, it should be rinsed under cold water until all the ice crystals are removed. The poultry should then be left to stand for 5 to 10 min. at room temperature. Shield the leg and wing tips with aluminum foil. Place chicken pieces skin-side down, and whole chicken breast-side down on the middle of a flat microwave-safe plate. Turn the poultry over when the oven beeps.
3	Fish	0.1-1.5	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 10-30 minutes.
4	Bread/Cake	0.1-1.0	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 5-30 minutes.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 39 2015-03-11 10:37:48

Operations

Keep Warm

If you want to keep cooked foods warm until serving, use this function. The operating time and power level will be adjusted according to the selected programme.

1. Put food in the centre of the turntable and close the door.
2. Press **Keep Warm**.
3. Use the **Keep Warm** button again to choose either Hot(1) or Mild(2).
4. Press **Start**.
5. When the cycle is complete with a beep 4 times, use oven gloves to take out the food.

⚠ CAUTION

- Do not use this function to reheat cold foods. Use this only for keeping food warm that has just been cooked.
- Do not keep food for more than 1 hour. The food surface may be dried.
- Do not put food covered with lids or plastic wrap in the oven.

1	Hot	lasagne, soups, gratin, pizza, bacon, fish dishes, dry cakes
2	Mild	pies, breads, egg dishes, steak (for rare or medium rare)

Deodorisation

Deodorisation helps remove bad smells from inside the oven after cooking. The default time is 5 minutes.

- To activate, press **Deodorisation** and then **Start** on the feature panel.
- To change the time, press **+30S** to increase by 30 seconds (max: 15 min).

Operations

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 41 2015-03-11 10:37:48

Cooking Smart

We provide these cooking guides to help you make the most out of this oven. Experience our cooking know-how to add convenience and richness to your life.

Microwave cooking guide

- Cover the food throughout the entire cooking. The vaporised moisture from the food circles through inside and helps cook evenly.
- When cooking is complete, let stand for the specified time. This allows the food to even out inside.
- Use only microwave-safe cookware.

Frozen vegetables

- Use a suitable glass Pyrex container with a lid.
- Stir twice during cooking and once after cooking, and then add seasoning to your preference.

Food	Serving Size (g)	Power	Time (min.)
Spinach	150	60%	5-6
	Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300	60%	8-9
	Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300	60%	7-8
	Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300	60%	7½-8½
	Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300	60%	7-8
	Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese style)	300	60%	7½-8½
	Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 42 2015-03-11 10:37:49

Fresh vegetables

- Use a suitable glass Pyrex container with a lid.
- Cut ingredients into as small pieces as possible to reduce the cooking time.
- Add 30-45 ml of cold water to every 250 g unless otherwise specified.
- Stir once during cooking and once after cooking, and then add seasoning to your preference.

Food	Serving Size (g)	Power	Time (min.)
Broccoli	250 500	90 %	4½-5 7-8
	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Brussels Sprouts	250	90 %	6-6½
	Add 60-75 ml (4-5 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250	90 %	4½-5
	Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 500	90 %	5-5½ 7½-8½
	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Courgettes	250	90 %	4-4½
	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes.		
Egg plants	250	90 %	3½-4
	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250	90 %	4-4½
	Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125 250	90 %	1½-2 2½-3
	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes.		

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 43 2015-03-11 10:37:49

Food	Serving Size (g)	Power	Time (min.)
Onions	250	90 %	5-5½
	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250	90 %	4½-5
	Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 500	90 %	4-5 7-8
	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes.		
Turnip Cabbage	250	90 %	5½-6
	Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		

Rice and pasta

Rice

- Use a large-sized glass Pyrex container with a lid. Note that rice doubles in volume during cooking.

Pasta

- Use a large-sized glass Pyrex container. Cook uncovered.
- Add boiling water and a little salt, and stir well. Stir several times during and after cooking.
- Cover with a lid while letting stand, and then drain well.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g 375 g	90 %	15-16 17½-18½
	Add 500 ml cold water.(250 g), Add 750 ml cold water.(375 g) Stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g 375 g	90 %	20-21 22-23
	Add 500 ml cold water.(250 g), Add 750 ml cold water.(375 g) Stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	90 %	16-17
	Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 44 2015-03-11 10:37:49

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	90 %	17-18
	Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g	90 %	10-11
	Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		

Grill

- Preheat the oven for 3-5 minutes. This helps brown food.
- Use only the provided metal rack or other flameproof metal racks.
- Foods available for grilling include chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches, and any kinds of toast with toppings.
- Use the High rack with Grilling mode unless otherwise specified (applicable models only)

Microwave + Grill

This Combi mode combines the radiant heat from the heating element with Microwave cooking. This will run only while the door is closed and the turntable is rotating.

- Use only flameproof cookware that is microwave-safe. Do not use metal or plastic cookware.
- Foods available with this Combi mode are basically any kinds of cooked food that you want to reheat and brown, for example, baked pasta.
- Use the High rack with Grilling mode unless otherwise specified (applicable models only).

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 45 2015-03-11 10:37:49

Cooking Smart

Reheating guide

General

This reheating guide is based on the condition that the room temperature is between 18 °C and 20 °C for liquid, and between 5 °C and 7 °C for chilled food. Follow the operating time, power level, and standing time specified in this table.

Food	Serving Size (g)	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	90 %	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes.		
Soup (Chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	90 %	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.		
Stew (Chilled)	350	60 %	4½-5½
	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350	60 %	3½-4½
	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350	60 %	4-5
	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes.		

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 46 2015-03-11 10:37:49

Food	Serving Size (g)	Power	Time (min.)
Plated Meal (Chilled)	350 450	60 %	4½-5 5½-6½
	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.		
Cheese Fondue Ready-to- Serve (Chilled)	400	60 %	6-7
	Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Stand for 1-2 minutes.		

Special care for baby food

To prevent accidents such as burns, special care must be taken for baby food before serving. Make sure to strictly follow this reheating guide for baby food.

Baby food

- Use a deep ceramic plate and cover it with a plastic lid.
- Recommended serving temperature is 30-40 °C.

Baby milk

- Use a sterilised glass bottle and reheat it uncovered.
- Remove the teat before reheating. Otherwise, the milk in the bottle boils over.

Food	Serving Size	Power	Time (sec.)
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	60 %	30
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	60 %	20
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	30 %	30-40 60-70
	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.		

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 47 2015-03-11 10:37:49

Defrosting guide

This defrosting guide is based on the condition that frozen food is between -18 °C and -20 °C in internal temperatures. The standing time varies depending on the food type (meat or vegetables) and serving size (thinner or thicker pieces of food).

- Put frozen food in a microwave-safe container uncovered.
- Turn it over halfway through defrosting time and drain well when complete.

Food		Serving Size	Power	Time (min.)
Meat	Minced Meat	250 g 500 g	20 %	6-7 8-13
	Pork Steaks	250 g		7-8
	Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-30 minutes.			
Poultry	Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	20 %	14-15
	Whole Chicken	1200 g		32-34
	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-60 minutes.			
Fish	Fish Fillets	200 g	20 %	6-7
	Whole Fish	400 g		11-13
	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 10-25 minutes.			
Fruits	Berries	300 g	20 %	6-7
	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.			

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 48 2015-03-11 10:37:49

Food		Serving Size	Power	Time (min.)
Bread	Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	20 %	1-1½ 2½-3
	Toast/Sandwich	250 g		4-4½
	German Bread (Wheat + Rye Flour)	500 g		7 – 9
	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes.			

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 49 2015-03-11 10:37:49

Quick & Easy

Melting crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 30 %, until honey is melted.

Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 30 %.
Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 90 %, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 90 %.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding/ custard

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 90 %.
Stir several times well during cooking.

Browning almond slices

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 60 %.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 50 2015-03-11 10:37:49

Troubleshooting

You may encounter a problem using the oven. In that case, first check the table below and try the suggestions. If a problem persists, or if any information code keeps appearing on the display, contact a local Samsung service centre.

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the Start button again to start operation.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 51 2015-03-11 10:37:49

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 52 2015-03-11 10:37:49

Problem	Cause	Action
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 53 2015-03-11 10:37:49

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the "**Cancel**" button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the **Start** button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
Steam leaks from the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 54 2015-03-11 10:37:49

Problem	Cause	Action
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 5 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the +30sec button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the +30 sec button when it was not operating.
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 55 2015-03-11 10:37:49

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.

NOTE

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.

Please have the following information read;
- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

Information code

Code	Description	Action
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

NOTE

If the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 56 2015-03-11 10:37:49

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model		MG32J5133A*
Power Source		220 V ~ 50/60 Hz
Power Consumption	Microwave	1500 W
	Grill	1350 W
	Combined mode	2850 W
Output Power		95 W / 950 W (IEC - 705)
Operating Frequency		2450 MHz
Magnetron		OM75P (31)
Cooling Method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Main unit	517 x 297 x 402 mm
	Cooking chamber	357 x 255 x 357 mm
Volume		1.1 cu.ft
Weight	Net	16 kg

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 57 2015-03-11 10:37:49

Memo

MG32J5133AT_ZA DE68-04325H-00_EN.indd 58 2015-03-11 10:37:49

Memo

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-7267864 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	8002474357	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0800 755 755 / 0685 889 900	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MAURITIUS	23052574020	
REUNION	262508869	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04325H-00